

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист 1/34

**УТВЕРЖДАЮ:**

И.о. директора  
ГАПОУ ЧАО  
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация базовой подготовки

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Анадырь 2022 г.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 2/34

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Составитель: Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 3/34

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>страница</b>
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	13
Приложение 1	14
Приложение 2	19

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 4/34

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

### 1.1. Область профессиональной деятельности

Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

### 1.2. Объекты профессиональной деятельности

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- 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;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- 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;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

### 1.3. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является составной частью (разделом) программы подготовки специалистов среднего звена, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основных видов деятельности и соответствующих общих **и профессиональных компетенций (ПК):**

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист 5/34

## **1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:**

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

## **2. 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:**

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 6/34

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:**

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист 7/34

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:**

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист 8/34

**сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:**

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 обслуживания.

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.

**6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:**

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.



ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 9/34

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

## **7. Организация работы структурного подразделения.**

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ПК 7.1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 7.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.3.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 7.5.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.6.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.7.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.8.Готовить бульоны и отвары.

ПК 7.9.Готовить простые супы.

ПК 7.10.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 7.11.Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 7.13.Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.14.Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.15.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.16.Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 7.17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 7.18.Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 7.19.Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 10/34

ПК 7. 20. Готовить и оформлять салаты.

ПК 7.21 Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 7.22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.23 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.24. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.25 Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 7.26. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 7.27. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.28. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.29. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.30. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК.7.31.Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 11/34

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 языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **1.4. Место проведения практики (преддипломной)**

Базой практики является социальный партнер по направлению Технология продукции общественного питания.

(место проведения практики: организация, учреждение, объект и пр.)

#### **1.5. Цель практики**

Целью практики является сбор материала, необходимого для выполнения выпускной квалификационной работы в соответствии с темой и планом; углубление и закрепление уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования; систематизация и закрепление знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач; определение уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

#### **1.6. Количество часов на освоение программы практики:**

Всего 4 недели, 144 часа.

#### **1.7. Форма аттестации по практике:**

Формой аттестации по практике является **дифференцированный зачет**. Дифференцированный зачет выставляется после освоения студентом всех предусмотренных видов работ, что указывается руководителем практики в характеристике.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 12/34

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

В результате освоения программы производственной практики (преддипломной) обучающийся должен развить общие и профессиональные компетенции, углубить первоначальный практический опыт.

Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата
1	2
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист <b>13/34</b>

<b>Коды проверяемых компетенций</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
	потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист <b>14/34</b>

<b>Коды проверяемых компетенций</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
	десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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 обслуживания.
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
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.3.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 7.4.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 7.5.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист <b>15/34</b>

<b>Коды проверяемых компетенций</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
ПК 7.6.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.8.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 7.9.	Готовить простые супы.
ПК 7.10.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 7.11.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.12.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 7.13.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.14.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.15.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.16.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 7.17.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 7.18.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 7.19.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 7. 20	. Готовить и оформлять салаты.
ПК 7.21	. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 7.22.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.23	. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.24	. Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.25	. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 7.26.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 7.27.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 7.28.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 7.29.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 7.30.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК.7.31.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист <b>16/34</b>

<b>Коды проверяемых компетенций</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
	результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности



ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 17/34

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

Индекс и наименование профессионального модуля, наименование тем производственной практики (преддипломной), количество часов по темам определяются руководителем в формате Приложения 1.

### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

#### **4.1. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика (преддипломная) должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между колледжем и организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики (преддипломной). Преддипломная практика проводится непрерывно на 4 курсе в 8 семестре в течение 4 недель после освоения учебной практики и практики по профилю специальности. Продолжительность производственной практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ). Практика завершается дифференцированным зачетом при условии наличия положительной характеристики на обучающегося в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

#### **4.2. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой (преддипломной)**

Организацию и руководство практикой по профилю специальности осуществляют руководители практики от колледжа и от организации.

Руководителями практики от колледжа назначаются преподаватели общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла, которые должны иметь высшее образование, соответствующее профилю

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист <b>18/34</b>

преподаваемой дисциплины (модуля) и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Руководителями производственной практики (преддипломной) от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

#### **4.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы производственной практики (преддипломной) предполагает наличие организаций, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

Результаты практики, основные показатели оценки результата, формы и методы контроля определяются руководителем в формате Приложения 2.

В результате освоения производственной практики (преддипломной) обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется непосредственным руководителем практики в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике и характеристики.

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист <b>19/34</b>

## Приложение 1

### 3.1. Тематический план производственной практики (преддипломной)

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.**

Результаты (код ПК/ОК)	Индекс ПМ	Наименование тем производственной практики (преддипломной)	Кол-во часов по темам
1	2	3	4
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 6, ОК 7, ОК 9	ПМ 01	Ознакомление с предприятием хозрасчётного объединения предприятий общественного питания	6
		Организация процесса приготовления полуфабрикатов	18
ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3, ОК 1, ОК 2, ОК 6, ОК 7, ОК 9	ПМ.02	Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	20
		Оперативное планирование работы производства и технологическая документации	4
ПК.3.1, ПК 3.4, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ,	ПМ.03	Организация процесса приготовления горячей кулинарной продукции	20
		Оперативное планирование работы производства и технологическая документации	4
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК.01, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9	ПМ.04	Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	18
		Оперативное планирование работы производства и технологическая документации	6
ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9	ПМ.05	Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов	20
		Оперативное планирование работы производства и технологическая документации	4
ПК 6.1., ПК 6.2, ПК.6.3, ПК.6.4, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК	ПМ.06	Организация труда и контроля на предприятии	4
		Организация производства на предприятии	10
		Организация документооборота	10

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист <b>20/34</b>

<b>Результаты (код ПК/ОК)</b>	<b>Индекс ПМ</b>	<b>Наименование тем производственной практики (преддипломной)</b>	<b>Кол-во часов по темам</b>
1	2	3	4
6, ОК 7, ОК 9			
Итого:			<b>144</b>

### **3.2. Содержание производственной практики (преддипломной)**

#### **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

<b>Наименование тем производственной практики (преддипломной)</b>	<b>Содержание работ</b>	<b>Кол-во часов</b>
1	2	3
Ознакомление с предприятием хозрасчётного объединения предприятий общественного питания	Изучить территориальное размещение предприятия общественного питания, его тип, классах, ассортимент продукции, контингент потребителей.	2
	Ознакомиться с показателями работы предприятия: планом выпуска собственной продукции и всего товарооборота, уровнем издержек, рентабельностью, численностью работников производства и управленческого аппарата, качественным состав.	2
	Ознакомиться с типовой должностной инструкцией заведующего производством или шеф-повара, заведующего или директора предприятия, техника-технолога.	2
Организация процесса приготовления полуфабрикатов	Закрепить разработку ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; Произвести расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов	2
	Организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	4
	Закрепить подготовку мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь	6
	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы	2
Итого:		<b>24</b>

#### **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

<b>Наименование тем производственной практики (преддипломной)</b>	<b>Содержание работ</b>	<b>Кол-во часов</b>
1	2	3
Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Закрепление разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов	2
	Проведение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов	2
	Организация технологического процесса	4

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист <b>21/34</b>

<b>Наименование тем производственной практики (преддипломной)</b>	<b>Содержание работ</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	приготовления сложных холодных закусок	
	Организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд	4
	Организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов	4
	Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии	2
	Проведение контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов	2
Оперативное планирование работы производства и технологическая документации	Составление трех технологических карт и одну технико- технологическую карту на блюда меню. Оформить заявки на необходимое количество полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	2
	Произвести расчёт сырья и продуктов в соответствии с планом меню на день работы предприятия и оформить требование-накладную на его получения	2
Итого:		<b>24</b>

### **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

<b>Наименование тем производственной практики (преддипломной)</b>	<b>Содержание работ</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Организация процесса приготовления горячей кулинарной продукции	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции	1
	Приготовления супов	3
	Приготовления блюд из овощей	3
	Приготовления блюд из грибов и сыра	3
	Приготовления блюд из рыбы и птицы	3
	Приготовления блюд из мяса	3
	Проведение контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции	2
Оперативное планирование работы производства и технологическая документации	Составление трех технологических карт и одну технико- технологическую карту на блюда меню. Оформить заявки на необходимое количество полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	2
	Произвести расчёт сырья и продуктов в соответствии с планом меню на день работы предприятия и оформить требование-накладную на его получения	2
Итого:		<b>24</b>

### **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

<b>Наименование тем производственной практики (преддипломной)</b>	<b>Содержание работ</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Организация процесса	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	5

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист <b>22/34</b>

<b>Наименование тем производственной практики (преддипломной)</b>	<b>Содержание работ</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий	5
	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	5
	Проведение контроля безопасности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3
Оперативное планирование работы производства и технологическая документации	Составление трех технологических карт и одну техничко- технологическую карту на блюда меню. Оформить заявки на необходимое количество полуфабрикатов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3
	Произвести расчёт сырья и продуктов в соответствии с планом меню на день работы предприятия и оформить требование-накладную на его получения	3
Итого:		<b>24</b>

### **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

<b>Наименование тем производственной практики (преддипломной)</b>	<b>Содержание работ</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов	Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование	4
	Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование	4
	Приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов	4
	Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов	4
	Проведение контроля безопасности сложных холодных и горячих десертов	4
Оперативное планирование работы производства и технологическая документации	Составление трех технологических карт и одну техничко- технологическую карту на блюда меню. Оформить заявки на необходимое количество полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	2
	Произвести расчёт сырья и продуктов в соответствии с планом меню на день работы предприятия и оформить требование-накладную на его получения	2
Итого:		<b>24</b>

### **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.**

<b>Наименование тем производственной практики (преддипломной)</b>	<b>Содержание работ</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Организация труда и контроля на предприятии	Изучить формы организации труда работников производства. Проанализировать графики выхода на работу работников производства. Составить рациональный график выхода на работу работников производства	1
	Изучить, как осуществляется контроль за закладкой продуктов при приготовлении, выходом	1

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист <b>23/34</b>

<b>Наименование тем производственной практики (преддипломной)</b>	<b>Содержание работ</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	полуфабрикатов и готовых блюд, качеством пищи (бракераж)	
	Ознакомиться с порядком изъятия блюд с раздачи для проверки норм вложения сырья в пищевой технологической лаборатории, документальным оформлением этого мероприятия.	2
Организация производства на предприятии	Изучить обеспеченность предприятия оборудованием, инвентарём, инструментом, посудой в соответствии с нормами оснащённости.	2
	Под руководством заведующего производством составить заявки на недостающие материально-технические средства и весоизмерительное оборудование	2
	Ознакомиться со структурой производства. Начертить план цеха с расстановкой оборудования. Разработать рекомендации по улучшению планировки цеха	2
	Изучить организацию работы и рабочих мест в заготовочных цехах предприятия. Ознакомиться с организацией работы цехов по производству полуфабрикатов и кондитерских изделий.	2
	Изучить организацию работы и рабочих мест в доготовочных цехах предприятия и разработать предложения по улучшению организации работы	2
Организация документооборота	Изучить договора и условия на поставку продуктов, сырья и полуфабрикатов, качественную приёмку продуктов. Изучить сопроводительные документы (сертификат, качественное удостоверение, счёт-фактура)	2
	Ознакомиться с порядком документального оформления приёмки товаров и продуктов при не соответствии их по качеству или количеству товарных документов	2
	Изучить порядок составления калькуляционных карточек на изготовление блюд и напитков на предприятии. Составить калькуляционные карточки на два блюда	2
	Изучить документальное оформление отпуска продукции буфетам, магазинам, кулинариям, для питания сотрудников	2
	Изучить порядок составления отчётов предприятия общественного питания, форму и порядок заполнения отчётов, соблюдения сроков сдачи.	2
<b>Итого:</b>		<b>24</b>

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 24/34

## Приложение 2

**Результаты производственной практики (преддипломной), основные показатели оценки результата, формы и методы контроля**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</li> <li>– умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>– умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>– использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>– выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>– расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>– осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>– организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд;</li> <li>– подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>– контроль качества и безопасность подготовленного мяса.</li> </ul>	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; -оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; -тестирование по разделу МДК -зачет по учебной и производственной практике
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</li> <li>– умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>– умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> </ul>	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; -оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; -тестирование по разделу МДК -зачет по учебной и производственной практике



<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист <b>25/34</b>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>– выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>– расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>– осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>– организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;</li> <li>– подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>– контроль качества и безопасность подготовленной рыбы.</li> </ul>	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;</li> <li>– умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>– умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>– использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>– выбор соответствующего оборудования и инвентаря;</li> <li>– технологического</li> <li>– расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>– осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>– организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд;</li> <li>– подготовка домашней птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>– контроль качества и безопасность подготовленной домашней птицы.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-защиты практических работ;</li> <li>-оценка выполнения заданий для самостоятельной работы;</li> <li>- тестирование по разделу</li> </ul>
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка ассортимента холодных закусок из овощей для сложных блюд;</li> <li>– умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>– умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>– использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>– выбор соответствующего</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Текущий контроль в форме:</li> <li>– Защиты практических работ;</li> <li>– Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>– Тестирование по разделу МДК</li> </ul>

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист <b>26/34</b>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	<p>технологического</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оборудования и инвентаря;</li> <li>– расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок;</li> <li>– осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>– организация технологического процесса и</li> <li>– приготовление овощей для холодных сложных закусок;</li> <li>– приготовление овощей для холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>– контроль качества и безопасность</li> <li>– подготовленных овощей.</li> </ul>	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы;</li> <li>– умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>– умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>– использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>– выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>– расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления холодных блюд;</li> <li>– осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>– организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд;</li> <li>– подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>– контроль качества и безопасность подготовленного мяса.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Текущий контроль в форме :</li> <li>– Защиты практических работ;</li> <li>– Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>– Тестирование по разделу МДК</li> </ul>
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>– умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>– умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>– использование основных методов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Текущий контроль в форме:</li> <li>– Защиты практических работ;</li> <li>– Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>– Тестирование по разделу МДК</li> </ul>

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист <b>27/34</b>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	<p>проверки качества сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>– расчет сырья для приготовления холодных соусов</li> <li>– осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>– организация технологического процесса</li> <li>– приготовления холодных соусов</li> <li>– приготовление холодных соусов, используя</li> <li>– различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>– контроль качества и безопасность подготовленной рыбы.</li> </ul>	
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p>разработка ассортимента супов. организации технологического процесса приготовления супов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления супов; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении супов</p>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; проведение исследований; зачет;</p>
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>разработка ассортимента соусов. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования организации технологического процесса приготовления соусов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении</p>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет;</p>

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист <b>28/34</b>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	соусов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра. организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра.	фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет;
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. выбирать различные способы	фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет; экзамен

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист <b>29/34</b>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональная разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>– правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; грамотное использование различных технологий, в соответствии со стандартом;</li> <li>– безопасное использование оборудования и инвентаря;</li> <li>– эстетичное оформление сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>– оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Зачет по практическому занятию, проблемные задания.</li> <li>– Анализ деятельности обучающихся на практическом занятии. Самоконтроль.</li> <li>Наблюдение на лабораторной работе и практиках</li> <li>– Наблюдение на лабораторной работе и практиках Наблюдение на лабораторной работе и практиках</li> <li>Использование проблемных ситуаций. Зачет по лабораторной работе и практике.</li> <li>– Квалификационный экзамен</li> </ul>
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Рациональная разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>– правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>– рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>– оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Наблюдение на практической работе и практиках</li> <li>– Зачет на практической работе</li> <li>– Наблюдение на лабораторной работе и практиках</li> <li>– Наблюдение на лабораторной работе и практиках</li> <li>–</li> </ul>

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист <b>30/34</b>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– -рациональная разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>– - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</li> <li>-оптимальная организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- оптимальный выбор и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>– -эстетичное оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Наблюдение на практической работе</li> <li>– Наблюдение на практической работе</li> <li>– Наблюдение на лабораторной работе и практиках</li> <li>– Наблюдение на лабораторной работе и практиках</li> <li>– Зачет по лабораторной работе</li> <li>– Наблюдение на лабораторной работе и практиках</li> <li>Квалификационный экзамен</li> </ul>
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Знание отделочных полуфабрикатов и умение использовать их в оформлении кондитерской продукции.</li> <li>– -оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов соответствии с технологической картой и сборником рецептур;</li> <li>– -оптимальное использование различных технологий;</li> <li>– -точный выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря;</li> <li>-оптимальное применение техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>– -оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции в соответствии со стандартами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Наблюдение на практической работе</li> <li>– Защита лабораторной работы, отчет по практике</li> <li>– Наблюдение на лабораторной работе и практиках</li> <li>Наблюдение на лабораторной работе и практиках</li> <li>Наблюдение на лабораторной работе и практиках</li> <li>Квалификационный экзамен</li> <li>– Защита лабораторной работы;</li> <li>Квалификационный экзамен</li> </ul>
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность расчета массы сырья; рациональность организации</li> <li>– рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных холодных десертов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Текущий контроль в форме:</li> <li>– тестирования;</li> <li>– защиты лабораторных и практических работ;</li> <li>– экспертное наблюдения и</li> </ul>

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист <b>31/34</b>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных холодных десертов;</li> <li>– правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>– соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания основ для приготовления основ сложных холодных десертов;</li> <li>– правильность комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>– обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных десертов;</li> <li>– выбор оптимального режима для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>– соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных холодных десертов;</li> <li>– обоснованность выбора вариантов оформления и подачи сложных холодных десертов;</li> <li>– результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>– полнота и грамотность оформления технологической документации;</li> <li>– самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных холодных десертов;</li> <li>– обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов.</li> </ul>	<p>оценка деятельности обучающихся на практических и лабораторных занятиях.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контрольных работ по темам МДК.</li> </ul>
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность расчета массы сырья; рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>– подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных горячих десертов;</li> <li>– правильность охлаждения и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Текущий контроль в форме:</li> <li>– тестирования;</li> <li>– защиты лабораторных и практических работ;</li> <li>– экспертное наблюдения и оценка деятельности обучающихся на практических и лабораторных занятиях.</li> <li>– контрольных работ по темам</li> </ul>

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист <b>32/34</b>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	<p>замораживания основ для приготовления сложных горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания основ для приготовления основ сложных горячих десертов;</li> <li>– правильность комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>– обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов;</li> <li>– выбор оптимального режима для приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>– соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных горячих десертов;</li> <li>– обоснованность выбора вариантов оформления и подачи сложных горячих десертов;</li> <li>– результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>– полнота и грамотность оформления технологической документации;</li> <li>– самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных горячих десертов;</li> <li>– обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов.</li> </ul>	<p>МДК.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Дифференцированный зачет по практике;</li> <li>– Экзамен по модулю</li> </ul>
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования, защиты лабораторных и практических занятий.</li> </ul> </li> <li>Зачеты по учебной и производственной практике..</li> </ul>
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать</li> <li>- управленческие</li> <li>- решения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования, защиты лабораторных и практических занятий.</li> </ul> </li> <li>Зачеты по учебной и производственной практике.</li> </ul>



<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист 33/34

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- - организовывать работу коллектива исполнителей	- Текущий контроль в форме: - тестирования, защиты - лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике..
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату	- Текущий контроль в форме: - тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. - Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- - оформлять документы на различные операции с сырьем, - полуфабрикатами и готовой продукцией	- Текущий контроль в форме: - тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. - Зачеты по учебной и производственной практике.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	— наличие положительных отзывов с мест производственной практики; — активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии	- наблюдение и оценка непосредственного руководителя при прохождении производственной практики; - оценка портфолио работ и документов; - оценка эссе; - оценка качества участия в конкурсах
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- правильный выбор способов решения профессиональных задач; - рациональная организация собственной деятельности во время выполнения самостоятельной и практической работы, при работе над решением ситуационных задач, прохождение производственной практики	- оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- проводить диагностику ситуации; - определять адекватные варианты решения возникающих проблем; - выявлять возможные риски; - обосновывать принятие решения	- оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- оценка решения ситуационных задач; - оценка реферирования, аннотирования, работы над курсовым проектом; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оценка решения ситуационных задач; - анализ и оценка продуктов деятельности;

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист <b>34/34</b>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
профессиональной деятельности		- оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с коллегами, педагогами, руководителями практики и социальными партнерами в ходе обучения; - проявление умения работать в коллективе и команде	- оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики; - отзывы работодателя и потребителей образовательных услуг
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- обоснованный выбор цели организации образовательной работы с обучающимися; - проявление умения мотивировать деятельность обучающихся в соответствии с поставленной целью; - владение способами организации деятельности детского коллектива; - владение способами контроля деятельности учащихся; - проявление чувства ответственности за качество образовательного процесса; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	- оценка решения ситуационных задач; - анализ продуктов планирования и оценки; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- владение навыками определения задач профессионального и личностного развития; - проявление умения организовывать свою деятельность в соответствии с задачами самообразования; - владение приемами самообразования, - добровольное участие в семинарах, курсах повышения квалификации; - осознанное планирование этапов повышения квалификации; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	- оценка решения ситуационных задач; - анализ продуктов планирования; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	- анализ качества выполнения практических заданий, самостоятельных работ; - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики