

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебной работе

С.П. Вихрова
« 31 » августа 2018 год

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания
*по программе подготовки специалистов среднего звена
естественнонаучного профиля*

Квалификация выпускника – техник - технолог

Великий Новгород, 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1	Область применения программы	4
1.2	Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
1.3	Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	6
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3.1	Тематический план и содержание профессионального модуля	8
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4.1	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	12
4.2	Информационное обеспечение обучения	12
4.3	Общие требования к организации образовательного процесса	13
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Рабочая программа учебной и производственной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников общественного питания.

1.2 Цели и задачи учебной и производственной практики профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов

промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

– требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение модуля

учебная практика – 36 часов;

производственная практика – 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать:

Профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

- ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК6.Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7.Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05
3.1 Тематический план учебной практики ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), элементов (УП 05.01) учебная практика	Наименование темы	Объем часов
Тема 1 Организация и приготовление сложных холодных десертов	Ассортимент сложных холодных десертов	6
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов	
	Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	
	Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле, парфе	
	Технология приготовления сложных холодных десертов: террина, шербета, пая	
	Технология приготовления сложных холодных десертов: тирамису, чизкейка, бланманже	
	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	
	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов	
	Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов	
	Актуальные направления в приготовлении холодных десертов	
Тема 2 Организация и приготовление сложных горячих десертов	Сервировка и подача сложных холодных десертов	6
	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов	
	Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов	
	Ассортимент сложных горячих десертов	
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов	

	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши	
	Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе	12
	Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов	
	Варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов	
	Сервировка и подача сложных горячих десертов	
	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов	
	Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов	

3.2 Тематический план производственной практики ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), ПП	Наименование темы	Объем часов	Кол-во дней
ПП 05.01 Производственная практика		36	
Тема 1			
1.1 Приготовление «Фруктово-ягодных салатов», «Шоколадных салатов».	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных холодных десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание сливок, темперирование шоколада, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд. Подготовка украшений из шоколада. Тепловая обработка (подогрев на «водяной бане») шоколада, протирание, взбивание, доведение до готовности. Оформление, отпуск готового блюда. Требования к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).	6	1
Тема	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных холодных десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, муки, яиц, сливок и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яичных белков, сливок, темперирование шоколада, подготовка желатина, последовательность	6	1

1.2 Приготовление «Фруктово-ягодных желе», «Фруктово-ягодных муссов».	приготовления блюд. Подготовка украшений из шоколада. Тепловая обработка (варка) некоторых компонентов, протирание, взбивание, доведение до готовности, охлаждение. Оформление, отпуск готового блюда. Требования к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).		
Тема 1.3 Приготовление «Баночки пай», «Клубничного чизкейка с белым шоколадом», «Фруктового тирамису».	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных холодных десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, сливок, молока и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яичных белков, желтков, сливок, просеивание муки, темперирование шоколада, подготовка желатина, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд. Подготовка украшений из шоколада. Тепловая обработка (выпекание) полуфабрикатов для основы десертов, протирание, взбивание, доведение до готовности, охлаждение. Приготовление сладких соусов. Оформление, отпуск готового блюда. Требования к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).	6	1
Тема 2 Организация и приготовление сложных горячих десертов Тема 2.1 Приготовление «Фруктово-ягодных пудингов», Приготовление «Кекса летнего с ягодами»,	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных горячих десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, сливок, молока и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яичных белков, желтков, сливок, подготовка сухофруктов, просеивание муки, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд, (формовка). Приготовление сладких соусов. Протирание, взбивание, доведение до готовности, тепловая обработка (выпекание). Оформление и отпуск готового блюда. Требования к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда). Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных горячих десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, круп,	6	1 2

<p>«Фруктового кекса».</p> <p>Тема 2.3 Приготовление «Классической гурьевской каши с фруктами и орехами, приготовление фондю «Горячий мексиканский шоколад», «Шоколадно-фруктового», Приготовление «Фламбе мороженым», «Фруктово-ягодного фламбе».</p> <p>ВСЕГО</p>	<p>молока и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яиц, молока, темперирование шоколада, подготовка сухофруктов, просеивание муки, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюда, (формовка). Приготовление сладких соусов. Протирание, взбивание, доведение до готовности, тепловая обработка (выпекание). Первичное обрабатывание ягод, фруктов, молока, сливок и других компонентов. Нарезка продуктов, темперирование шоколада, подготовка сухофруктов, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюда. Приготовление сладких соусов. Протирание, взбивание, доведение до готовности, тепловая обработка (выпекание, жарка). Оформление и отпуск готового блюда. Требования к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).</p>	<p>36 часов</p> <p>6 дней</p>
<p>«Фруктово-ягодного фламбе».</p> <p>ВСЕГО</p>	<p>молока и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яиц, молока, темперирование шоколада, подготовка сухофруктов, просеивание муки, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюда, (формовка). Приготовление сладких соусов. Протирание, взбивание, доведение до готовности, тепловая обработка (выпекание). Первичное обрабатывание ягод, фруктов, молока, сливок и других компонентов. Нарезка продуктов, темперирование шоколада, подготовка сухофруктов, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюда. Приготовление сладких соусов. Протирание, взбивание, доведение до готовности, тепловая обработка (выпекание, жарка). Оформление и отпуск готового блюда. Требования к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).</p>	<p>36 часов</p> <p>6 дней</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

Стол лабораторный, стол для весов, стол для приборов, шкаф для лабораторной посуды, шкаф – стеллаж.

Универсальные приводы общего назначения, электроплита, картофельно–очистительная машина, овощерезательная машина, протирачная машина, фритюрница, жарочный шкаф, электросковорода, кипятильник, раздаточная секционная стойка, холодильное оборудование, весы настольные циферблатные (электронные), посудомоечная машина, пароконвектомат, микроволновая печь.

Ванна производственная (моечная), раковина для мытья рук.

Доска разделочная маркированная, сковороды, лопатки, венчики, сотейник, сито для протирки, кастрюли разной емкости (комплект), дуршлаг, набор инструментов для фигурной нарезки овощей, ножи маркированные (комплект), нож консервный, ножницы.

Посуда лабораторная (комплект), блюда круглые, овальные, баранчик, горшочек глиняный с крышкой порционный, сотейник, сковорода порционная, столовые приборы.

Тарелки: столовые мелкие, столовые глубокие порционные, столовые глубокие полупорционные, подстановочные, десертные мелкие, десертные глубокие, пирожковые, закусочные.

Посуда для сырья, полуфабрикатов (комплект), противень с бортиками, шумовка, формы для запекания.

Бак для пищевых отходов

4.2 Информационное обеспечение обучения нормативно – правовые документы

1.ГОСТ 32691—2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

2.Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» с изменениями от 21 мая 2001 г. № 389 «О внесении изменений и дополнений в Правила оказания услуг общественного питания» и от 10 мая 2007 г. № 276 «О внесении изменений в Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036»).

3.ГОСТ 30524—2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4.ГОСТ Р 55889—2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000—2007 для индустрии питания.

5.СанПиН 2.3.2.1324—03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

основные источники

1.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования –/ Н.А. Анфимова. – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400с

2Ермилова С. В. Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, 3е издание, М.: Издательский центр "Академия"? 2018

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. - 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 320 с.

4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания / В.Ф. Кащенко - М. «Альфа-М». 2013 - 416с

5. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: / Л.З. Шильман Учебное пособие, М.: Издательский центр «Академия», 2016 - 176с - Серия: Среднее профессиональное образование.

дополнительные источники:

1. Потапова И И, Корнеева Н В, "Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки", 2009 год, Москва, Издательский центр "Академия", 64 с

2. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. образования, Н. Г. Бутейкис. - 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 304 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В целях организации учебного процесса «Новгородский торгово – технологический техникум» заключает договоры о производственной практике обучающихся с предприятиями, в которых указываются численность обучающихся направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение содержания разделов профессионального модуля и прохождения учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная и производственной практика (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

При прохождении учебной и производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени от составляет 6 часов в день (36 часов в неделю).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений оформления и отделки сложных холодных десертов; - использование различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов; - определение вариантов оформления сложных холодных десертов; - выполнение расчета массы сырья для приготовления сложных холодных десертов; - демонстрация умений и навыков приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - демонстрация умений и навыков приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - организация процессов приготовления сложных холодных десертов; - обоснование выбора способов сервировки и подачи сложных холодных десертов; - планирование ассортимента сложных холодных десертов; - определение основных критериев оценки качества готовых сложных холодных десертов; - обоснование выбора видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов; - демонстрация навыков по приготовлению сложных холодных 	<p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических заданий</p>

		<p>десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; - соблюдение правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 	
		<p>варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; - обоснование выбора вариантов оформления и техники декорирования сложных холодных десертов; 	
		<ul style="list-style-type: none"> - рациональное использование актуальных направлений в приготовлении холодных десертов; - выполнение сервировки и подачи сложных холодных десертов 	
	<p>ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений выбора ассортимента сложных горячих десертов; - обоснование выбора основных критериев оценки качества готовых горячих десертов; - демонстрация умений в организации приготовления сложных горячих десертов; - выполнение расчёта массы сырья для приготовления горячего десерта 	
		<ul style="list-style-type: none"> - организация процессов и приготовление горячих десертов; - определение оптимальных вариантов оформления сложных горячих десертов; - определение основных критериев оценки качества и безопасности приготовления горячих десертов; - использование документации для приготовления горячих десертов; - обоснование выбора вариантов комбинирования различных способов приготовления горячих десертов; 	
		<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков приготовления сложных горячих десертов; - соблюдение технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской 	

	каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; - обоснование выбора вариантов оформления и техники декорирования сложных горячих десертов; - рациональное использование актуальных направлений в приготовлении горячих десертов; - выполнение сервировки и подачи сложных горячих десертов	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. Рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике.
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- демонстрация способности принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной

		практике
ОК4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике