

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор КТПО «Красноярский  
технологический техникум пищевой  
промышленности»  
О.В. Юдина  
20/19.



**Основная программа профессионального обучения  
по профессии 11675 Повар  
(профессиональная подготовка)**

Квалификация: повар

Квалификационный разряд: 3,4 разряд повара (ЕТКС) и 3 уровень квалификации  
(профессиональный стандарт Повар № 610-н от 08.09.2015 г)

Нормативный срок обучения: 182 часа, 2 месяца

Форма обучения: очная, очно – заочная

Красноярск 2019 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ	4
2. СТРУКТУРА ОППО (УЧЕБНЫЕ ПЛАНЫ)	8
3. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ОППО	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОППО	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОППО	20

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОППО по профессии 11675 Повар

## 1.1. Область применения рабочей программы ОППО

Рабочая программа основной программы профессионального обучения (ОППО) по профессии 11675 Повар разработана на основе профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 610-н от 08.09.2015 г. и с учетом требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014, выпуск №51 ЕТКС, утвержден постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.

По окончании обучения слушателям присваивается квалификационный разряд: 3,4 разряд повара (ЕТКС) и 3 уровень квалификации (профессиональный стандарт Повар № 610-н от 08.09.2015 г).

## 1.3. Цели и задачи ОППО – требования к результатам освоения ОППО:

Программа предполагает формирование навыков выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места, приготовления, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

В результате освоения ОППО слушатель должен выполнять обобщенную трудовую функцию (профессиональный стандарт Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты № 610-н от 08.09.2015 г) - **приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара** и трудовые функции:

- ТФ 01. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
- ТФ 02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Трудовая функция - Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

Трудовые действия:	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Необходимые умения:	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Необходимые знания:	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Трудовая функция - Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Трудовые действия:	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	Приготовление блюд из творога по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
	Приготовление горячих напитков по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара

	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
Необходимые умения:	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	
Необходимые знания:	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	

Выписка из Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014, выпуск №51 ЕТКС, утвержден постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30(раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»).

## **§ 22. Повар 3-го разряда**

**Характеристика работ.** Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

**Должен знать:** рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

## **§ 23. Повар 4-го разряда**

**Характеристика работ.** Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

**Должен знать:** рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

## 2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ (УЧЕБНЫЕ ПЛАНЫ)

### 2.1. Учебный план профессионального обучения

**Квалификация:** повар.

**Квалификационный разряд:** 3,4 разряд повара (ЕТКС) и 3 уровень квалификации (профессиональный стандарт Повар № 610-н от 08.09.2015 г).

**Форма обучения:** без отрыва от работы/с отрывом от работы; очная, очно – заочная.

**Срок обучения:** 182 часа, 2 месяца

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка слушателей (час)				
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		
					всего	в т. ч. занятия	ЛПЗ
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>3 - 3</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>-</b>
-ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3	3	1	2	2	-
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	3	3	1	2	2	-
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания	3	9	3	6	6	-
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>9-ДЗ</b>	<b>99</b>	<b>33</b>	<b>66</b>	<b>44</b>	<b>22</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>99</b>	<b>33</b>	<b>66</b>	<b>44</b>	<b>22</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Технологии приготовления блюд</b>		<b>99</b>	<b>33</b>	<b>66</b>	<b>44</b>	<b>22</b>
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	9	3	6	4	2
МДК.01.02	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	18	6	12	8	4
МДК.01.03	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	9	3	6	4	2
МДК.01.04	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	18	6	12	8	4
МДК.01.05	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	18	6	12	8	4
МДК.01.06	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ	9	3	6	4	2

МДК 01.07	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	9	3	6	4	2
МДК 01.08	Технология приготовления мучных изделий	ДЗ	9	3	6	4	2
УП.01	Учебная практика		60	-	-	-	-
	Итоговая аттестация		<b>8</b>				ДЭ
	<b>ИТОГО:</b>		<b>182</b>	<b>38</b>	<b>76</b>	<b>44</b>	<b>22</b>



### 3.Содержание обучения рабочей программы

Наименование учебных дисциплина, разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов профессиональной подготовки
1	2	3
<b>ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</b>	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц)	<b>3</b>
	<p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.            Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания. Санитария и гигиена повара.            Подготовка к работе цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.            Микробиология важнейших пищевых продуктов.            Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в пищевом производстве.            Пищевые заболевания и их профилактика</p>	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	1
	<p>Изучение нормативных документов области кондитерского производства и организации работы кондитера (СанПин, ТК, инструкции по ТБ, коллективный договор, трудовой договор).            Провести оценку качества продуктов, используемых для приготовления блюд, которые находятся в магазинах и дома.            Выписать влияние различных факторов на процесс приготовления пищи.            Выписать способы профилактики пищевых заболеваний.</p>	
<b>ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц)	3
	<p>Основы физиологии питания. Диеты.            Виды продуктов, используемых в приготовлении блюд, их состав и назначение.            Предварительная подготовка основного сырья и полуфабрикатов. Правила хранения и обработки блюд.            Специи и правила их использования.</p>	2

		<p>Качество пищевых продуктов, готовой пищи, отходов производства.</p> <p>Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении блюд с учетом соблюдения требований качества.</p> <p>Калькуляция блюд.</p>	
	<b>Самостоятельная работа</b>		1
		<p>Изучение нормативной документации по вопросам организации цеха, подготовки инструментов и оборудования.</p> <p>Изучение нормативной документации, определяющей качество пищевых продуктов</p> <p>Разработать меню по одной из диет. Рассчитать калькуляцию блюд</p>	
<b>ОП 03. Оборудование предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц)		<b>9</b>
		<p>Организация производства предприятий общественного питания.</p> <p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>Оборудование, приспособлений и инструменты в общественном питании: виды, требования к работе, обслуживанию, настройке.</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха.</p> <p>Правила транспортировки, упаковки и хранения кондитерских изделий.</p> <p>Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд или оставшихся после их приготовления и на вынос, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p> <p>Принципы и приемы презентации продукции потребителям.</p> <p>Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.</p>	6
	<b>Самостоятельная работа</b>		3
		<p>Изучение нормативной документации по вопросам организации кондитерского цеха, подготовки инструментов и оборудования.</p> <p>Изучение нормативной документации, определяющей качество пищевых продуктов</p> <p>Составление по Сборнику рецептов технологической карты.</p> <p>Подборка фотографий и др. информации по используемому оборудованию.</p> <p>Подготовка презентации предложенного блюда.</p>	
<b>ПМ 1. Технологии приготовления блюд</b>			<b>99</b>
<b>МДК 01.01. Технология обработки сырья и</b>	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц)		<b>9</b>
	1.	Классификация, ассортимент блюд из овощей. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	6

приготовления блюд из овощей и грибов		Технологический процесс приготовления и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных овощей. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных, фаршированных овощей, блюда из грибов. Правила тепловой обработки, оформления и подачи. Проведение бракеража готовой продукции. Виды дефектов, причины их устранения.	
	<b>Практическая работа</b>		
	1.	ПР № 1. Расчет количества отходов, массы брутто и нетто в овощах	2
	<b>Самостоятельная работа</b>		3
	1.	Выписать ассортимент блюд из овощей и грибов Разработать новые виды продукции и технологические режимы Составление схемы приготовления предложенного блюда Разработать новые виды блюд из овощей и грибов с указанием технологических режимов, сроков хранения	
МДК 01.02. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц)		<b>18</b>
		Организация работы горячего цеха. Блюда и гарниры из круп: значение, ассортимент, правила варки, режимы хранения, требования к качеству готовых блюд, бракераж готовой продукции, виды дефектов, причины их устранения. Блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий. Блюда из яиц. Блюда из творога. Блюда из жидкого теста. Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд или оставшихся после их приготовления, и на вынос	8
	<b>Практическая работа</b>		
		ПР № 2. Расчет количества сырья для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2
		ПР № 3. . Расчет количества сырья для приготовления блюд из яиц, творога и теста	2
	<b>Самостоятельная работа</b>		6
	1.	Начертить схему расстановки оборудования в горячем цехе. Разработать новые виды изделий из каш с указанием технологических режимов, сроков хранения. Составить схему приготовления предложенного блюда Разработать новые виды продукции и технологические режимы.	

		Подобрать рисунки, фотографии со способами упаковки продукции. Разработать новые виды блюд из круп с указанием технологических режимов, сроков хранения	
<b>МДК 01.03.</b> <u>Технология приготовления супов и соусов</u>	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц)		<b>9</b>
	1.	Приготовление супов: значение, ассортимент, правила варки. Приготовление супов: режимы хранения, требования к качеству готовых блюд, бракераж готовой продукции, виды дефектов, причины их устранения. Приготовление соусов: значение, ассортимент, правила варки, режимы хранения, требования к качеству готовых блюд, бракераж готовой продукции, виды дефектов, причины их устранения.	4
	<b>Практическая работа</b>		2
	1.	ПР № 4. <i>Расчет количества сырья и потерь при тепловой обработке для приготовления супов и соусов</i>	
	<b>Самостоятельная работа</b>		3
	1.	Разработать по Сборнику рецептов технологическую карту предложенного супа и соуса. Разработать новые виды супов и соусов с указанием технологических режимов, сроков хранения	
<b>МДК 01.04.</b> <u>Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</u>	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц)		<b>18</b>
	1.	Значение рыбных блюд в питании. Классификация. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из жареной, тушеной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из запечённой рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из нерыбного водного сырья: блюда из мидий, устриц, морского гребешка, крабов, креветок, омаров. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из рубленой рыбы: котлеты, биточки, зразы. Гарниры и соусы, используемые для блюд из рыбы. Способы подачи, украшения и презентации блюд. Заменяемость сырья.	8
	<b>Практическая работа</b>		4
		ПР № 5. <i>Расчет количества сырья для приготовления блюд из рыбы и морепродуктов</i>	2
		ПР №6. <i>Расчет взаимозаменяемости сырья при приготовлении блюд из рыбы</i>	2
	<b>Самостоятельная работа</b>		6
	1.	<i>Выписать процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы – изменение белков, жиров, массы рыбы</i>	

	<p>Разработать по Сборнику рецептов технологическую карту предложенного блюда. Составление схемы приготовления предложенного блюда .</p> <p>Выписать технологический процесс приготовления солянки из рыбы на сковороде и начертить схему приготовления</p> <p>Таблица заменимости сырья, рисунки со способами украшения рыбных блюд.</p> <p>Разработать новые виды блюд из рыбы с указанием технологических режимов, сроков хранения</p>		
<p><b>МДК 01.05. Технология</b>  <u>обработки сырья и</u>  <u>приготовления блюд из</u>  <u>мяса и домашней птицы</u></p>	<p><b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц)</p>		<p><b>18</b></p>
	1.	<p>Блюда из мяса и птицы: значение, классификация, ассортимент, процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Организация работы и рабочих мест в мясном цехе, оборудование для приготовления мясных блюд</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из отварного и припущенного мяса.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуск блюд массового спроса из жареного и запечённого мяса.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуск блюд массового спроса из мяса и субпродуктов, тушённых порционными и мелкими кусками.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуск блюд массового спроса из рубленого мяса.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуск блюд массового спроса из птицы</p>	<p>8</p>
	<p><b>Практическая работа</b></p>		<p>4</p>
	1.	<p><i>ПР № 7. Расчет количества сырья для приготовления блюд из мяса</i></p>	<p>2</p>
		<p><i>ПР № 8. Расчет количества сырья для приготовления блюд из домашней птицы</i></p>	<p>2</p>
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p>		<p>6</p>
	1.	<p>Начертить схему мясного цеха с расстановкой оборудования. Зарисовать в конспекте ассортимент столовых приборов, стеклянной посуды для подачи блюд из мяса и соусов к ним</p> <p>Выписать технологический процесс приготовления блюд: мясо отварное с гарниром и соусом. Начертить схему приготовления блюд</p> <p>Выписать технологический процесс приготовления блюда: мясо жареное крупным куском с гарниром и соусом. Начертить схему приготовления блюда</p> <p>Разработать новые виды блюд из мяса, тушённого мелкими и порционными кусками с указанием технологических режимов, сроков хранения</p> <p>Подобрать варианты оформлений вторых горячих блюд из Интернет-источников.</p>	

		Составить технологическую карту блюда из птицы Разработать новые виды блюд из мяса и птицы с указанием технологических режимов, сроков хранения	
<b>МДК 01.06.</b> Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц)		<b>9</b>
	1.	Виды холодных блюд и закусок. Ассортимент, технология приготовления и оформления бутербродов, гастрономических продуктов порциями Ассортимент, технология приготовления и оформления салатов. Ассортимент, технология приготовления и оформления простых холодных блюд и закусок	4
	<b>Практическая работа</b>		2
	1.	ПР № 9. Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд и закусок	2
	<b>Самостоятельная работа</b>		3
	1.	Составление таблицы «Требования качества и сроки хранения закусок» Составить обзор новинок по приготовлению и оформлению простых холодных блюд и закусок. Составление схемы приготовления холодных блюд и закусок в соответствии с вариантом лабораторной работы. Разработать новые виды блюд с указанием технологических режимов, сроков хранения	
<b>МДК 01.07.</b> Технология приготовления сладких блюд и напитков	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц)		<b>9</b>
	1.	Классификация, ассортимент и технология приготовления сладких блюд. Классификация, ассортимент и технология приготовления напитков Способы оформления, подачи и презентации сладких блюд и напитков	4
	<b>Практическая работа</b>		2
	1.	ПР № 10 Расчет количества сырья для приготовления сладких блюд и напитков	2
	<b>Самостоятельная работа</b>		3
	1.	Калькуляция сладкого блюда Разработать схему приготовления нового напитка и технологические режимы Презентация приготовленного сладкого блюда или напитка	
<b>МДК 01.08.</b> Технология приготовления мучных изделий	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц)		<b>9</b>
	1.	Технология приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба Технология приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек Технология приготовления и оформления тортов и пирожных.	4
	<b>Практическая работа</b>		2

	1.	ПР № 11. <i>Расчет количества сырья для приготовления мучных изделий</i>	2
	<b>Самостоятельная работа</b>		3
	1.	Калькуляция предложенного мучного изделия Разработать схему приготовления пряников Презентация приготовленного мучного изделия Разработать новый вид мучного изделия с указанием технологических режимов, сроков хранения	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>			60
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление блюд массового спроса из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога;</li> <li>2. Приготовление супов, соусов, холодных блюд и закусок, горячих и холодных напитков;</li> <li>3. Приготовление мучных блюд и изделий из пресного теста (вареники, пельмени, лапша домашняя);</li> <li>4. Приготовление мучных изделий – блинчики фаршированные;</li> <li>5. Приготовление начинок, фаршей для мучных блюд и изделий;</li> <li>6. Оформление документов при получении и отпуске сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>7. Составление рецептур и таблиц выходов с учетом затрат и потерь;</li> <li>8. Расстановка на технологических схемах точек контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>9. Подбор сырья для выработки изделий, оценка качества, бракераж готовых блюд;</li> <li>10. Участие в ведении технологических процессов производств;</li> <li>11. Презентация кулинарной продукции под руководством преподавателя</li> <li>12. Реализовывать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ol>		
<b>Всего</b>			<b>182</b>
<b>Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена</b>			8

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОППО

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация ОППО предполагает наличие мастерской Поварское дело, библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: компьютерный стол, интерактивная доска, проектор для преподавателя; столы для обучающихся; ноутбуки или компьютеры для обучающихся с выходом в Internet; комплект учебно-методической документации; плакаты; муляжи блюд.

Оборудование цеха: электроплита, жарочный шкаф, электронные весы аналитические и общего назначения, мясорубка электрическая настольная, миксер электрический настольный, микроволновая печь, холодильный шкаф.

Оборудование рабочих мест цеха: производственный инвентарь; производственный инструмент; столовая посуда; нормативно-техническая документация.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для СПО/ Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; Под ред. М.А. Николаевой. – М.: Деловая литература: Омега-Л, 2008. – 480 с.

2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. Феникс, 2008.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ Авт. – сост. А.И. Злобнов, В.А. Цыганенко. – Киев; М.: «Арий», «Лада», 2010. – 680 с.

Дополнительные источники:

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие/ Е.Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Кнорус, 2008. – 336 с.

2. Голубев В.Н. Справочник работника общественного питания/ В.Н. голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская; Под ред. В.Н. Голубева. – М.: ДеЛиПринт, 2009. – 590 с.

3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/ С.В. Долгополова. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010. – 272 с.

4. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб.пособие/ В.А. Домарецкий. – М.: Форум, 2008. – 400с.

5. Искусство кулинарии. – М.: ЭКСМО-Пресс, 2002. – 560 с.: ил. Кулинарные традиции мира: Современная энциклопедия Аванта+. – М.: Аванта+, 2008. – 432 с.: ил.

6. Лабораторный практикум для повара. – Ростовн/Д: Феникс, 2009. - 221 с.

7. Поскребышева Г.И. Супы, борщи, бульоны. - М.: Олма-Пресс, 2008.- 63 с.

8. Похлебкин В.В. Из истории русской кулинарной культуры/ В.В. Похлебкин. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2008. – 451 с.

Периодические издания:

1. Академия домашней кухни. Журнал – издательство «ИП ТАРАСОВА».

2. Питание и общество. Производственный журнал.-М.: издательство «МАК».

СанПиН

1. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

2. СанПиН 42-123-577491 Санитарные правила для предприятий общественного питания.

Интернет-ресурсы



1. Академия гостеприимства [электронный ресурс] / режим доступа: URL <http://www.nha.ru>
2. Портал гильдии шеф-поваров [электронный ресурс] / режим доступа: URL <http://www.chefs.ru>
3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Образовательные модульные мультимедиа системы (ОМС): информационные, практические, контрольные [электронный ресурс] / режим доступа: URL <http://www.fcior.edu.ru>
4. Кулинария, кухни мира, народов мира и множество разных полезных советов URL <http://supercook.ru/>
5. Кулинария [электронный ресурс] / режим доступа: URL <http://www.kedem.ru/decor/dish/>
6. [www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html](http://www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html) - Журнал «Питание и общество»
7. <http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
8. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) – Весь общепит России
9. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов

#### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

К освоению основной программы профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии 11675 «Повар» допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего образования (пункт 6 в ред. Приказа Минобрнауки России от 26.05.2015 № 524).

Нормативный срок освоения программы при очной форме подготовки: 2 месяца (8)недель, 182 часа.

В том числе 76 часа – обязательная аудиторная нагрузка, 38 часов – внеаудиторная самостоятельная работа, 60 часов учебная практика, демонстрационный экзамен.

Начало и окончание курса обучения, сроки аттестации определяются учебными планами профессий и уточняются на каждое направление подготовки и группу. Сроки профессионального обучения могут быть изменены в зависимости от требований заказчиков; образования или уровня практической подготовки слушателей; рекомендаций председателя квалификационной комиссии; решений предметной цикловой комиссии, наполняемости группы слушателей. Изменения количества часов происходит за счет перераспределения часов аудиторной нагрузки, экзамена квалификационного и внеаудиторной самостоятельной нагрузки. Измененные учебные планы прикладываются в ОППО профессии. При реализации измененных программ подготовки содержание образования реализуется в полном объеме.

Организация учебного процесса и режим занятий:

- Начало учебных занятий осуществляется по мере формирования групп.
- Норма учебной нагрузки обучающихся составляет: обязательные учебные занятия – 18 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной программы профессионального обучения.

- Продолжительность учебной недели – пятидневная.

- Продолжительность урока – 45 мин., лента состоит из двух уроков, между которыми нет перерыва. Между лентами перерыв составляет 10 минут.

- Занятия проводятся по расписанию.

Профессиональное обучение состоит из теоретического и практического обучения.

Теоретическое обучение предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические и семинарские занятия, лабораторные работы, мастер-классы, мастерские ролевые игры, производственное обучение.

Лабораторные работы проводятся в учебном кондитерском цехе.

Учебным планом предусмотрена производственная практика.

В результате прохождения производственной практики у обучающегося происходит

формирование первоначальных практических профессиональных умений и навыков по основным трудовым функциям для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика проводится концентрированно по завершению курса теоретического обучения.

Практическое обучение, учебная и производственная практика проводится как в мастерских техникума, так в производстве.

Профессиональное обучение на производстве осуществляется в пределах рабочего времени обучающегося по соответствующим основным программам профессионального обучения.

#### 1.4 Порядок аттестации обучающихся:

– Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося. Основными формами промежуточной аттестации является: зачёт по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу, производственной практике в т.ч. дифференцированный. Проведение зачетов, в том числе дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины, МДК.

– Итоговая аттестация проходит в два этапа: 1. Теоретический экзамен (тестирование). 2. Выполнение практической квалификационной работы - демонстрационный экзамен по компетенции (Код № 1.2).

По результатам обучения выдается свидетельство или сертификат.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по ОППО: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю ОППО, наличие 4 квалификационного разряда «повар», с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля, наличие 4-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ДПК7.1 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов для блюд из овощей и грибов	Правильность организация рабочего места в соответствии с действующими стандартами.	Наблюдение за процедурой выполнения входного и производственного контроля при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения.
	Правильность и обоснованность подбора оборудования и инвентаря.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ и при прохождении практики.

	Правильность и обоснованность выбора способов приготовления полуфабрикатов.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических и лабораторных работ, интерпретация результатов собеседования и наблюдения.
	Правильность выбора и ведения технологического процесса по результатам контроля качества сырья.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ, интерпретация результатов собеседования и наблюдения
	Правильность выбора органолептических показателей овощей, грибов.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических и лабораторных работ, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, деловая игра
	Точность и грамотность разработки технологической документации согласно сборника рецептов.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение задач.
ДПК7.2 Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	Обоснованность и правильность выбора ресурсов и энергосберегающих технологий при приготовлении блюд.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических и лабораторных работ, собеседование.
	Правильность и точность расчетов производственных рецептов изделий с использованием справочной и нормативной документации.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических и лабораторных работ, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение ситуационных и производственных задач.
	Демонстрация навыков организации и правильного приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей и грибов.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических и лабораторных работ, интерпретация результатов собеседования и наблюдения.
	Точность соблюдение правил порционирования и отпуска блюд.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических и лабораторных работ, интерпретация результатов наблюдения, деловые игры.
ДПК7.3 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов для блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Правильность и обоснованность подбора сырья и способов приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических и лабораторных работ, интерпретация результатов наблюдения.
	Демонстрация навыков правильного приготовления полуфабрикатов(формование, панирование).	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ и при прохождении практики, интерпретация результатов наблюдения.

	Правильность организация рабочего места в соответствии с действующими стандартами.	Наблюдение за деятельностью студента при организации рабочего места, разработки технологических и технико-технологических карт.
	Точность расчета производственных рецептур в соответствии с технологическим планом производства.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических, интерпретация результатов наблюдения, решение задач.
ДПК7.4 Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Правильность организации рабочего места в соответствии с действующими стандартами.	наблюдение за деятельностью студента при организации рабочего места, разработки технологических и технико-технологических карт при выполнении практических и лабораторных работ.
ДПК7.5 Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Правильность и обоснованность подбора оборудования и инвентаря.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении, лабораторных работ и при прохождении практики.
	Обоснованность оптимального выбора гарниров и соусов.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ и при прохождении практики, интерпретация результатов наблюдения, решение задач.
	Демонстрация навыков порционирования, оформления готовых блюд.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических, лабораторных работ и при прохождении практики, интерпретация результатов наблюдения.
	Рациональность ведения технологического процесса в соответствии с требованиями нормативной документации и техники безопасности.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических и лабораторных работ, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение ситуационных задач.
	Обоснованность и правильность выбора ресурсов и энергосберегающих технологий при приготовление блюд.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических и лабораторных работ, собеседование.
	Правильность и точность расчетов производственных рецептур изделий с использованием справочной и нормативной документации.	Наблюдение за деятельностью студента при организации рабочего места, разработки технологических и технико-технологических карт при выполнении практических и лабораторных работ.
	Демонстрация навыков организации и правильного приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых и макаронных изделий.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ и при прохождении практики, интерпретация результатов наблюдения.

	Точность соблюдение правил порционирования и отпуска блюд.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических и лабораторных работ, интерпретация результатов наблюдения, деловые игры.
ДПК 7.6 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, птицы	Правильность организация рабочего места в соответствии с действующими стандартами.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении, лабораторных работ и при прохождении практики.
	Правильность и обоснованность подбора оборудования и инвентаря.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении, лабораторных работ и при прохождении практики.
	Точность соблюдение правил порционирования и формования полуфабрикатов.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических, лабораторных работ.
ДПК 7.7 Организовывать и проводить приготовление блюд из мяса, мясопродуктов	Обоснованность и правильность выбора ресурсов и энергосберегающих технологий при приготовление блюд.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ и при прохождении практики, интерпретация результатов наблюдения, решение задач.
	Правильность и точность расчетов производственных рецептур изделий с использованием справочной и нормативной документации.	Наблюдение за деятельностью студента при организации рабочего места, разработки технологических и технико-технологических карт при выполнении практических и лабораторных работ.
	Демонстрация навыков организации и правильного приготовления блюд и гарниров из мяса, мясопродуктов.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ и при прохождении практики, интерпретация результатов наблюдения.
	Точность соблюдение правил порционирования и отпуска блюд.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических и лабораторных работ, интерпретация результатов наблюдения, деловые игры
ДПК 7.8 Организовывать и проводить приготовление блюд из птицы	Правильность организации рабочего места в соответствии с действующими стандартами	Наблюдение за деятельностью студента при организации рабочего места, разработки технологических и технико-технологических карт при выполнении практических и лабораторных работ.
	Правильность и обоснованность подбора оборудования и инвентаря.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических, лабораторных работ и при прохождении практики, интерпретация результатов наблюдения.

	Демонстрация навыков порционирования отварной, жареной птицы, оформления готовых блюд.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических, лабораторных работ и при прохождении практики, интерпретация результатов наблюдения.
ДПК 7.9 Организовывать и проводить приготовление блюд из яиц и творога	Обоснованность и правильность выбора ресурсов и энергосберегающих технологий при приготовлении блюд.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ и при прохождении практики, интерпретация результатов наблюдения, решение задач.
	Правильность и точность расчетов производственных рецептур изделий с использованием справочной и нормативной документации.	Наблюдение за деятельностью студента при организации рабочего места, разработки технологических и технико-технологических карт при выполнении практических и лабораторных работ.
	Демонстрация навыков организации и правильного приготовления блюд и гарниров из яиц, творога.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ и при прохождении практики, интерпретация результатов наблюдения.
	Точность соблюдение правил порционирования и отпуска блюд.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических и лабораторных работ, интерпретация результатов наблюдения, деловые игры.
ДПК 7.10 Организовывать и проводить приготовление пресного теста и изделий из него	Демонстрация навыков организации и правильного приготовления блюд и изделий из пресного теста, выпечки блинчиков.	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических и лабораторных работ, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение ситуационных задач.
	Правильность и точность расчетов производственных рецептур изделий с использованием справочной и нормативной документации.	Наблюдение за деятельностью студента при организации рабочего места, разработки технологических и технико-технологических карт при выполнении практических и лабораторных работ.
	Правильность организации рабочего места в соответствии с действующими стандартами.	Наблюдение за деятельностью студента при организации рабочего места, разработки технологических и технико-технологических карт при выполнении практических и лабораторных работ.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Посещение учебных занятий, дополнительных консультаций.	Мониторинг посещаемости.
	Участие в конкурсах, олимпиадах, профориентационных мероприятиях.	Оценка портфолио.
	Участие в профессиональных конкурсах и мероприятиях.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности.
	Подготовка классных часов, презентации о профессии.	Оценка портфолио.
	Участие в социально – проектной деятельности, органах самоуправления	Экспертная оценка докладов, рефератов, бизнес – проектов.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Эффективный выбор методов и способов решения профессиональных задач.	Оценка выбора методов и способов решения профессиональных задач.
	Своевременное выполнение заданий, оценка их качества.	Оценка результатов учебной деятельности.
	Самоконтроль и самоанализ выполнения профессиональных задач	Наблюдение за выполнением профессиональных задач
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Обоснованность выбора методов и способов решения стандартных и нестандартных задач в соответствии с заданными критериями.	Оценка выбора методов и способов решения задач в зависимости от ситуации.
	Оценивание последствий принятых решений и коррекция результатов собственной деятельности.	Наблюдение и оценка принимаемых решений в стандартных и нестандартных.ситуациях
	Ответственность за результат выполненной работы.	Оценка качества принимаемых решений.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Использование различных источников, включая ресурсы сети Интернет.	Оценка качества использованных источников.
	Осуществление эффективного поиска информации и рациональное использование времени	Оценка содержания выполненных работ
	Обработка информации в соответствии с поставленными задачами.	Оценка содержания выполненных работ.
ОК 5Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в профессиональной деятельности.	Наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении практических заданий.
	Рациональность использования средств ИКТ при решении профессиональных задач	Оценка эффективности использования средств ИКТ

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	Оформление результатов и их демонстрация с применением ИКТ.	Оценка результатов выполненных работ (доклады, рефераты, курсовые работы, портфолио и т.д.).
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие и сотрудничество с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководством, потребителями в ходе обучения и во время практики.	Экспертное наблюдение за эффективностью общения во время учебных и практических занятий, при прохождении практики.
	Коммуникативное поведение при работе в команде.	Экспертное наблюдение за поведением обучающегося во время проведения практических занятий, при прохождении практики.
	Соблюдение этики поведения при выполнении профессиональных задач.	Экспертное наблюдение за поведением обучающегося во время проведения практических занятий, при прохождении практики.
	Проявление толерантности.	Экспертное наблюдение за выстраиванием взаимоотношений с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Эффективность планирования производственной деятельности.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, решение производственных задач.
	Самоанализ и коррекция результатов работы членов команды.	Собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности.	Оценка портфолио.
	Владение техникой физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки.	Оценка портфолио.
	Посещение дополнительных курсов повышения квалификации.	Оценка портфолио.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Демонстрация процесса обучения.	Собеседование, наблюдение за учебной и внеучебной деятельностью студента, интерпретация результатов собеседования и наблюдения.



<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	Глубина анализа смены технологий в профессиональной деятельности.	Собеседование, наблюдение за учебной и внеучебной деятельностью студента, интерпретация результатов собеседования и наблюдения.