****

****

****

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 7 |
| 3 | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 9 |
| 4. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИВОДСТВЕННОЙ |  |
| ПРАКТИКИ | 11 |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ**

**ПРАКТИКИ**

**ПП.02 Технология приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

*ПК.2.4. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд для лечебного питания ПК 2.5. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд для детского питания*

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

Уровень образования - среднее (полное) общее образование.

Опыт работы требуется по подготовки и приготовлению простых и основных холодных блюд.

**1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения**

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

**иметь практический опыт:**

* разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
* расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
* организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
* приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* декорирования блюд сложными холодными соусами;
* контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
* использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* проводить расчеты по формулам;
* *использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов для лечебного и детского питания*
* безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
* оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоении е производственной практики:** 72часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Содержание учебного материала | Объем |
| ПМ, МДК, |  | часов |
| раздела, тем |  |  |
|  |  |  |
| **ПП.02.**Организация процесса приготовления и приготовление | **72** |
| сложной холодной кулинарной продукции |  |
|  |  |
| Организация работы холодного цеха. |  |
| Организация работ на производственных участках для |  |
| приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок |  |
| Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |  |
| Организация работ на производственных участках для |  |
| приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и |  |
| сельскохозяйственной (домашней) птицы**.** |  |
| Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и |  |
| сельскохозяйственной (домашней) птицы**.** |  |
| Организация работ на производственных участках для |  |
| приготовления сложных холодных соусов |  |
| Приготовление сложных холодных соусов. |  |
| *Приготовление холодных сложных блюд детского и лечебного* |  |
| *питания*. |  |
|  |  |  |
|  | **Всего** | **72** |
|  |  |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания:

* столовые, кафе, рестораны малой, средней и большой мощности;
* закусочные, кафетерии;
* пищеблоки в детских учебных и здравоохранительных учреждениях.

**3.1. Информационное обеспечение обучения Основные источники:**

1. Л.З. Шильман Технологические процессы предприятий питания: учебник для средних специальных учебных заведений, – М.: Издательский центр «Академия», 2015г

**Нормативные документы:**

1. Федеральный закон от 27 декабря 2018 г. № «О техническом регулировании»,
2. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественногопитания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2017 г. N 475-ст)
3. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
4. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
5. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
6. ГОСТ Р 1.4-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
7. ГОСТ Р 1.5-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения
8. ОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
9. ОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
10. ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» - с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН

2.3.2.1280-03 (№ 2), СанПиН 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340-08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2351-08 (№ 7), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№ 8), СанПиН 2.3.2.2362-08(№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-08 (№ 10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№ 11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№ 12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№ 13), СанПиН 2.3.2.2509-08 (№ 14), СанПиН 2.3.2.2567-09 (№ 15), СанПиН 2.3.2.2575-10 (№ 16), СанПиН 2.3.2.2603-10 (№ 17), СанПиН 2.3.2.2650-10 (№ 18).

1. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Издание 3-е с изм. и доп., Министерство экономического развития и торговли Российской Федерации, Издательство «Хлебпродинформ», 2015 г
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания/Авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2018 г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. – Минск: Харвест, 2018 г
4. Справочник технолога общественного питания/ А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачѐва и др. – М.: Колос, 2015 г
5. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Изд. 3-е с изменениями и дополнениями – Издательство «Хлебпродиформ», 2019 г

**Интернет-ресурсы: сайты**

1. http://supercook/ru- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
2. http://x-food/ru-Тайны кулинарии;
3. http://www.restoran.ru;
4. http://www.povarenok.ru

5 «Кулинарный портал». Форма доступа: http:// www.kulina.ru., http:// povary.ru.,http:// vkus.by.

6. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http:// www.horeca.ru

**3.3. Общие требования к организации производственной практики**

Производственная практика базируется на освоении дисциплин общепрофессионального цикла: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Основы экономики и менеджмента; Безопасность жизнедеятельности; Охрана труда, МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и учебной практики УП 01 Механическая кулинарная обработка сырья. Приготовление простых и сложных полуфабрикатов; МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции и учебной практики УП 02**.**Приготовление простой и сложной холодной кулинарной продукции.

**Объекты профессиональной деятельности:**

* основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
* посуда и инвентарь;
* процессы и операции приготовления продукции питания.

**Виды деятельности:**

* приготовление сложных холодных блюд;
* приготовление сложных холодных закусок
* приготовление сложных холодных соусов.
* приготовление сложных холодных блюд детского и диетического питания.

**4**. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения производственных заданий.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Результаты | Основные показатели оценки результатов обучения | Формы и |  |
|  | методы |  |
| обучения |  |  |
|  | контроля и |  |
| (освоенный |  |  |
|  | оценки |  |
| практический |  |  |
|  | результатов |  |
| опыт) |  |  |
|  | обучения |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| ПК 2.1 | - демонстрация навыков организации процесса | Текущий |  |
| Организовывать и | приготовления и принятия организационных | контроль в |  |
| проводить | решений по процессам приготовления; | форме: |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| приготовление | -демонстрация | навыков организации | рабочего | - практических |
| канапе, легких и | места; |  |  |  |  |  | занятий; |
| сложных | - | обоснованный | выбор | технологического | -самооценки |
| холодных закусок | оборудования, | инвентаря, | инструментов | и | студентов |
|  | безопасное его использование; |  |  |  | (дневник |
|  | - | определение |  | органолептическим | способом | студента); |
|  | качества выбранных продуктов для приготовления |  |
|  | канапе, легких и сложных холодных закусок; |  | Итоговый |
|  | - расчет необходимого количества продуктов для | контроль: |
|  | приготовления канапе, легких | и сложных холодных | Квалификацио |
|  | закусок; |  |  |  |  |  | нный экзамен |
|  | - | демонстрация | соблюдения | последовательности | по |
|  | технологического |  | процесса | при приготовлении | профессионал |
|  | канапе, легких и сложных холодных закусок; |  | ьному модулю |

* демонстрация использования различных методов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;
	+ демонстрация навыков сервировки и вариантов оформления канапе, легких и сложных холодных закусок для подачи;
* проверка соответствия готовых канапе, легких и сложных холодных закусок требованиям качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет)
	+ обоснование выбора условий хранения готовых канапе, легких и сложных холодных закусок.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 2.2. | - демонстрация навыков организации процесса |  |  |
| Организовывать и | приготовления | и | принятия | организационных | Текущий |  |
| проводить | решений по процессам приготовления; |  |  |  |  |
|  |  |  | контроль в |  |
| приготовление | - | демонстрация | навыков организации | рабочего |  |
| форме: |  |
| сложных | места; |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | - практических |  |
| холодных блюд из | - | определение | органолептическим |  | способом |  |
|  | занятий; |  |
| рыбы, мяса и | качества выбранных продуктов для приготовления |  |
| -самооценки |  |
| сельскохозяйстве | сложных | холодных | блюд | из | рыбы, | мяса | и |  |
| студентов |  |
| нной (домашней) | сельскохозяйственной (домашней) птицы; |  |  |  |  |
|  |  |  | (дневник |  |
| птицы | - | расчет | необходимого количества | продуктов | для |  |
| студента); |  |
|  | приготовления | для | приготовления |  | сложных |  |
|  |  |  |  |
|  | холодных | блюд | из | рыбы, |  | мяса | и | Итоговый |  |
|  | сельскохозяйственной (домашней) птицы; |  |  |  |  |
|  |  |  |  | контроль: |  |
|  | - | обоснованный | выбор |  | технологического |  |
|  |  | Квалификацио |  |
|  | оборудования, | инвентаря, |  | инструментов | и |  |
|  |  | нный экзамен |  |
|  | безопасное его использование; |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | по |  |
|  | - | демонстрация | соблюдения | последовательности |  |
|  | профессионал |  |
|  | технологического | процесса | при | приготовлении |  |
|  | ьному модулю |  |
|  | сложных холодных блюд из рыбы, мяса и |  |
|  |  |  |
|  | сельскохозяйственной (домашней) птицы; |  |  |  |  |  |
|  | - | демонстрация | сервировки | и |  |  | вариантов |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | оформления готовых сложных холодных блюд из |  |  |
|  |  |  | рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) |  |  |
|  |  |  | птицы для подачи; |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | - | проверка | соответствия | готовых |  | сложных |  |  |
|  |  |  | холодных | блюд | из |  | рыбы, | мяса | и |  |  |
|  |  |  | сельскохозяйственной | (домашней) |  | птицы |  |  |
|  |  |  | требованиям качества и безопасности(внешний вид, |  |  |
|  |  |  | запах, вкус, цвет, консистенция); |  |  |  |  |  |
|  |  |  | - обоснование выбора условий хранения готовых |  |  |  |
|  |  |  | сложных холодных блюд из рыбы, мяса и |  |  |  |  |  |
|  |  |  | сельскохозяйственной (домашней) птицы; |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| ПК 2.3 |  |  | - демонстрация навыков организации процесса |  |  |
| Организовывать и | приготовления | и | принятия организационных |  |  |
| проводить |  | решений по процессам приготовления; |  |  |  |  |  |
| приготовление | - | демонстрация | навыков | организации | рабочего | Текущий |  |
| сложных |  | места; |  |  |  |  |  |  |  |  | контроль в |  |
| холодных соусов. | - | определение |  | органолептическим |  | способом | форме: |  |
|  |  |  | качество выбранных продуктов для приготовления | - практических |  |
|  |  |  | сложных холодных соусов; |  |  |  |  |  | занятий; |  |
|  |  |  | - | расчет | необходимого количества продуктов для | -самооценки |  |
|  |  |  | приготовления сложных холодных соусов; |  |  | студентов |  |
|  |  |  | - | обоснованный | выбор | технологического | (дневник |  |
|  |  |  | оборудования, | инвентаря, | инструментов | и | студента); |  |
|  |  |  | безопасное его использование; |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | - | демонстрация | соблюдения | последовательности | Итоговый |  |
|  |  |  | технологического | процесса | при приготовлении | контроль: |  |
|  |  |  | сложных холодных соусов; |  |  |  |  |  | Квалификацио |  |
|  |  |  | - демонстрация использования различных методов | нный экзамен |  |
|  |  |  | приготовления сложных холодных соусов |  |  | по |  |
|  |  |  | - проверка соответствия готовых простых сложных | профессионал |  |
|  |  |  | холодных соусов требованиям качества и | ьному модулю |  |
|  |  |  | безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет, |  |  |
|  |  |  | консистенция); |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | - обоснование выбора условий хранения готовых |  |  |  |
|  |  |  | сложных холодных соусов |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| *ПК.2.4.* |  |  | *- демонстрация навыков процесса приготовления и* | Текущий |  |
| *Организовывать* | *принятия организационных решений по процессам* | контроль в |  |
| *и* | *проводить* | *приготовления* | *сложных* | *холодных* | *блюд* | *для* |  |
| форме: |  |
| *приготовление* | *лечебного питания;* |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | - практических |  |
| *сложных* |  | *-* | *демонстрация* |  | *навыков* | *организации* | *рабочего* |  |
|  |  |  |  |
| *холодных* | *блюд* | *места;* |  |  |  |  |  |  |  |  | занятий; |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *для* | *лечебного* | *-* | *определение* |  | *органолептическим* |  | *способом* | -самооценки |  |
| *питания* |  | *качество выбранных продуктов для приготовления* | студентов |  |
|  |  |  | *сложных холодных блюд лечебного питания;* |  | (дневник |  |
|  |  |  | *-* | *расчет* | *необходимого количества продуктов для* |  |
|  |  |  | студента); |  |
|  |  |  | *приготовления сложных холодных блюд лечебного* |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | *питания;* |  |  |  |  |  |  |  |  | Итоговый |  |
|  |  |  | *-* | *обоснованный* | *выбор* | *технологического* |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | *оборудования,* |  | *инвентаря,* |  | *инструментов* | *и* | контроль: |  |
|  |  |  | *безопасное его использование;* |  |  |  |  | Квалификацио |  |
|  |  |  | *-* | *демонстрация* | *соблюдения* | *последовательности* | нный экзамен |  |
|  |  |  | *технологического* |  | *процесса* |  | *при* | *приготовлении* |  |
|  |  |  |  |  | по |  |
|  |  |  | *сложных холодных блюд для лечебного питания;* |  |  |
|  |  |  |  | профессионал |  |
|  |  |  | *-* | *проверка* | *соответствия* | *готовых* | *сложных* |  |
|  |  |  | ьному модулю |  |
|  |  |  | *холодных блюд лечебного питания требованиям* |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | *качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус,* |  |  |
|  |  |  | *цвет, консистенция);* |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | *- обоснование выбора условий хранения готовых* |  |  |
|  |  |  | *сложных холодных блюд лечебного питания* |  |  |  |
| *ПК* |  | *2.5.* | *- демонстрация навыков процесса приготовления и* | Текущий |  |
| *Организовывать* | *принятия организационных решений по процессам* | контроль в |  |
| *и* | *проводить* | *приготовления* | *сложных* | *холодных* | *блюд* | *для* |  |
| форме: |  |
| *приготовление* | *детского питания;* |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | - практических |  |
| *сложных* |  | *-* | *демонстрация* |  | *навыков* | *организации рабочего* |  |
|  |  | занятий; |  |
| *холодных* | *блюд* | *места;* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *для* | *детского* | *-* | *определение* |  | *органолептическим* | *способом* | -самооценки |  |
| *питания* |  | *качество выбранных продуктов;* |  |  |  | студентов |  |
|  |  |  | *- расчет необходимого количества продуктов;* |  | (дневник |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | *-* | *обоснованный* | *выбор* | *технологического* | студента); |  |
|  |  |  | *оборудования,* |  | *инвентаря,* |  | *инструментов* | *и* |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | *безопасное его использование;* |  |  |  |  | Итоговый |  |
|  |  |  | *-* | *демонстрация* | *соблюдения* | *последовательности* |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | *технологического* |  | *процесса* |  | *при* | *приготовлении* | контроль: |  |
|  |  |  | *сложных холодных блюд для детского питания;* |  | Квалификацио |  |
|  |  |  | *- проверка соответствия готовых сложных* | нный экзамен |  |
|  |  |  | *холодных блюд для детского* | *питания требованиям* | по |  |
|  |  |  | *качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус,* |  |
|  |  |  | профессионал |  |
|  |  |  | *цвет, консистенция);* |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | ьному модулю |  |
|  |  |  | *- обоснование выбора условий хранения готовых* |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | *сложных холодных блюд детского питания;* |  |  |  |

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

**Развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Результаты |  | Основные показатели | Формы и методы |
| (освоенные общие компетенции) | оценки результата | контроля и оценки |
|  |  |  |  |  |
| ОК1Понимать | сущность | и | - интерес к будущей | -наблюдение; |
| социальную | значимость | своей | профессии; | - портфолио; |
| будущей профессии, проявлять к | -факт участия в конкурсах | - отчет по итогам |
| ней устойчивый интерес. |  | профессионального | производственной |
|  |  |  | мастерства и в олимпиадах, | практики |
|  |  |  | научно-исследовательских |  |
|  |  |  | конференциях (участники, |  |
|  |  |  |  |  |

лауреаты, победители)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ОК2 Организовывать собственную | - выбор и применение | Мониторинг и рейтинг |  |
| деятельность, | определять методы | методов и способов | выполнения работ на |  |
| и | способы | выполнения | решения | производственной |  |
| профессиональных | задач, | профессиональных задач в | практике |  |
| оценивать | их | эффективность | и | области организации |  |  |
| качество. |  |  |  |  | собственной деятельности; |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ОК3 Решать проблемы, оценивать | - умение объективно | Практические работы |  |
| риски | и | принимать | решения | в | оценить ситуацию, | - характеристики |  |
| нестандартных ситуациях. |  | результаты своей работы, |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | внести необходимые |  |  |
|  |  |  |  |  |  | коррективы; |  |  |
|  |  |  |  |  |  | - ответственное отношения |  |  |
|  |  |  |  |  |  | к результатам своей работы |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ОК4 Осуществлять поиск, анализ |  | - умение находить и | - использование |  |
| и оценку информации, |  |  | использовать необходимую | письменных и |  |
| необходимой для постановки и |  | информацию для | электронных |  |
| решения профессиональных задач, | эффективного выполнения | источников |  |
| профессионального и личностного | профессиональных задач, |  |  |
| развития. |  |  |  |  | профессионального и |  |  |
|  |  |  |  |  |  | личностного развития. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК5 |  |  | Использовать | - умение работать на | Наблюдение за |  |
| информационно- |  |  | современном | навыками работы в |  |
| коммуникационные | технологии | оборудовании | глобальных, локальных |  |
| для |  |  | совершенствования | -демонстрация навыков | информационных сетях |  |
| профессиональной деятельности |  | использования |  |  |
|  |  |  |  |  |  | информационно- |  |  |
|  |  |  |  |  |  | коммуникационных |  |  |
|  |  |  |  |  |  | технологий в |  |  |
|  |  |  |  |  |  | профессиональной |  |  |
|  |  |  |  |  |  | деятельности; |  |  |
|  |  |  |  |  |  | -факт участия в проектной |  |  |
|  |  |  |  |  |  | деятельности |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ОК 6 Работать в коллективе и |  | - умение работать в | Наблюдение за ролью |  |
| команде, обеспечивать ее |  | команде, разрешать | обучающихся в группе; |  |
| сплочение, эффективно общаться с | возможные конфликтные |  |  |
| коллегами, руководством, |  | ситуации; |  |  |
| потребителями. |  |  | - умение взаимодействовать |  |  |
|  |  |  |  |  |  | и общаться с коллегами, |  |  |
|  |  |  |  |  |  | руководством, |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | потребителями |  |
|  |  |  |
| ОК7 Ставить цели, мотивировать | - личная ответственность | Интерпретация |
| деятельность | подчиненных, | за работу членов команды; | результатов |
| организовывать и контролировать | - ответственное отношение | наблюдения за |
| их работу с принятием на себя | к результатам выполненных | деятельностью |
| ответственности | за | результат | заданий | студентов |
| выполнения заданий. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| ОК8 Самостоятельно | определять | - умение находить и | Интерпретация |
| задачи | профессионального | и | использовать необходимую | результатов |
| личностного развития, | заниматься | информацию для | наблюдения за |
| самообразованием, |  | осознанно | эффективного выполнения | деятельностью |
| планировать |  | повышение | профессиональных задач, | студентов |
| квалификации. |  |  |  | профессионального и |  |
|  |  |  |  |  | личностного развития; |  |
|  |  |  |
| ОК9 Быть готовым к смене | - обоснование выбора и | Интерпретация |
| технологий в профессиональной | применения современных | результатов |
| деятельности. |  |  |  | технологических методов и | наблюдения за |
|  |  |  |  |  | способов, необходимых для | деятельностью |
|  |  |  |  |  | выполнения | студентов |
|  |  |  |  |  | профессиональных задач; |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | - готовность к исполнению | - своевременность |
|  |  |  |  |  | воинской обязанности | постановки на военный |
|  |  |  |  |  |  | учет; |
|  |  |  |  |  |  |  |