

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Спасский агропромышленный техникум»



СОГЛАСОВАНО
Председатель РАЙПО

Р.Н.Левагина
24 апреля 2017 г.



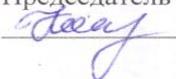
УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ Спасский АПТ
А.Н.Клочков

24 апреля 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Спасское, 2017 г.

РАССМОТРЕНА
ПЦК дисциплин и модулей
профессионального цикла
Протокол № 9
от «3» 09 2017 г.
Председатель
 /Т.А.Кондакова/

Составитель:

1. Кондакова Т.А., преподаватель ГБПОУ Спасский АПТ

Рецензенты:

Внутренний рецензент

Внешний рецензент

Программа производственной практики (преддипломной) разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала
- Выполнение работ по профессии 16675 Повар
- Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни.

Программа производственной (преддипломной) практики направлена на углубление первоначального профессионального опыта студентов, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Производственная (преддипломная) практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ППССЗ и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала

ПМ 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар, Кондитер

1.2. Цели и задачи производственной практики (преддипломной): практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности.

Требования к результатам освоения производственной практики(преддипломной):

В результате прохождения производственной практики (преддипломной) в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и птицы;
- 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 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 сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- 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;
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.
- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья из мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий;
- подготовки сырья и приготовления дрожжевого теста и изделий из него;
- подготовки сырья и приготовления бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов на него;
- приготовления пирожных массового спроса;
- приготовления тортов массового спроса.
- подготовки сырья, приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;
- подготовки сырья, приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;
- подготовки сырья, приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий национальной и зарубежной кухни;
- подготовки сырья, приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов национальной и зарубежной кухни;
- подготовки сырья, приготовления и оформления блюд диетического питания.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной (преддипломной) практики: 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Результатом освоения программы производственной практики (преддипломной) является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующим компетенциям:

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья:

овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

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

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

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

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 3.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 6.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.1. Готовить и оформлять блюда из овощей и грибов.

ПК 7.2. Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 7.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 7.4. Готовить и оформлять супы.

ПК 7.5. Готовить и оформлять блюда из рыбы.

ПК 7.6. Готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 7.7. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК 7.8. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК 7.9. Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Сроки прохождения производственной (преддипломной) практики: с 20.04.-
17.05.

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Уровень усвоения
1.Ознакомление с предприятием	<p>Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно - правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений.</p> <p>Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.</p>	8	3
2.Выполнение обязанностей техника-технолога	<p>Изучение должностных инструкций техника-технолога , начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места техника-технолога.</p>	8	3
	<p>Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии. Изучение системы материальной ответственности на предприятии. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя), техника-технолога. Изучение системы организации материальной ответственности работников на предприятии.</p>	8	3
	<p>Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой,</p>	8	3

устройством, оснащенностью.		
Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП.	8	3
Работа со Сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.	8	3
Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации.	8	3
Составление плана-меню (совместно с заведующим производством, техником-технологом) на следующий день с учетом всех требований.	8	3
Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.	8	3
Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам.	8	3
Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства. Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени.	8	3

	<p>Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, техником-технологом) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.</p>	8	3
	<p>Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.</p>	8	3
	<p>Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.</p>	8	3
	<p>Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.</p>	8	3
	<p>Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза.</p> <p>Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций.</p> <p>Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка</p>	8	3

	предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.		
3. Оформление отчётных документов по практике	Оформление отчётных документов по практике.	8	3
4. Защита отчета	Сдача и защита отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики.	8	3
		144	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики (преддипломной).

Реализация рабочей программы практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

-методические рекомендации по выполнению отчета по производственной практике (преддипломной).

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.3. Информационное-методическое обеспечение

Основные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
4. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
5. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
7. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
8. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
9. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
10. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
11. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.
12. Домарецкий В.А.- Технология продуктов общественного питания: учебное пособие для СПО.- М: «ИНФРА-М», 2014г
13. Потапова И.И.- Калькуляция и учет: Учебное пособие для НПО.- М:

ИЦ «Академия», 2013 г

14. Харченко Н. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2017
15. Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. -
16. Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2013

Дополнительные источники:

1. С.Я. Корячкина Контроль качества сырья полуфабрикатов и хлебобулочных изделий, Учебное пособие, Дели принт, 2012
2. Л. З. Шильман Технология кулинарной продукции, ОИЦ "Академия", 2011
3. Н. И. Даников Кулинария Приготовление холодных блюд и закусок рыбных и мясных горячих блюд Академия 2012
4. С.Я. Корячкина Контроль качества сырья полуфабрикатов и хлебобулочных изделий, Учебное пособие, Дели принт, 2012
5. Л. З. Шильман Технология кулинарной продукции, ОИЦ "Академия", 2011
6. Н. И. Даников Кулинария Приготовление холодных блюд и закусок рыбных и мясных горячих блюд Академия 2012
7. <http://www.znaytovar.ru/new1031.html> - товароведение – знай товар
8. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - технология продукции общественного питания – лекции
9. <http://kulinaria1955.ru/myaso/961-myasnye-polufabrikaty-myasokombinatov.html> - электронная книга «Кулинария»
10. <http://standartgost.ru/oks/937/1/953-myaso-myasnye-produkty-i-drugie-zhivotnye-produkty> - общероссийский классификатор стандартов (ГОСТ)
11. <http://www.culinary.su/pg-id-328.html> - готовим вкусно
12. <http://1000videourokov.ru/kylinariia-video-yroki> - видеоуроки по кулинарии
13. www.technormativ.ru
<http://www.restoranoff.ru/> Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания/
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm> индустрии гостеприимства и питания
<http://www.horeca.ru> Весь общепит России
<http://www.pitportal.ru> Федеральный портал образовательных ресурсов.

4.4. Общие требования к организации производственной практики (преддипломной)

Производственная практика (преддипломная) является завершающим этапом освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание практики определено требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО, данной рабочей программой практики, разрабатываемой и утверждаемой ГБПОУ Спасский АПТ самостоятельно.

Целью прохождения производственной практики (преддипломной) является формирование и развитие у студентов профессионального мастерства на основе изучения опыта работы конкретных организаций, учреждений, предприятий, привитие навыков самостоятельной работы будущим специалистам в условиях реально функционирующего производства, проработка теоретических вопросов, связанных с деятельностью организации, на которой проводится практика в рамках выбранной специальности и специализации.

Задачи производственной практики (преддипломной) :

- закрепление приобретенных теоретических знаний и получение дополнительной информации по специальности;
- изучение студентом производственно-экономической деятельности и системы управления той организации, которая определена в качестве места прохождения практики – базы практики;
- знакомство с вопросами техники безопасности;
- совершенствование профессионального мастерства обучающихся в определенных видах работы по специальности;
- расширение и углубление производственного опыта выполнения работ;
- освоение передовых приемов и способов труда, новой и новейшей техники и технологии применительно к своей специальности и специализации;
- изучение производственной и другой деловой документации в рамках специализации;
- сбор и обобщение материалов для написания дипломной работы и в соответствии с требованиями подготовки выпускников. За время прохождения практики студент собирает материал для написания ВКР, выбирает объект и предмет исследования, готовит практическую главу ВКР (дипломной работы).

Для проведения производственной практики (преддипломной) ГБПОУ «Пильнинский агропромышленный техникум» и организация, принимающая на практику, заключают договор, в котором указываются численность обучающихся по специальности, направляемых на практику, сроки, условия

и порядок проведения практики, согласовывают программу практики, содержание и планируемые результаты практики, осуществляют руководство практикой, контролируют реализацию программы практики и требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, определяют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики.

Студенты, осваивающие ППССЗ в период прохождения практики в организациях полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики, соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

По итогам преддипломной практики студенты оформляют дневник-отчет. К дневнику-отчету практикант может приложить графические, аудио-, фото-, видео- материалы и другую информацию, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

По окончании практики предоставляют руководителю практики от ППССЗ Спасский АПТ следующие документы:

– дневник-отчет по производственной практике (преддипломной),

Итоговой формой контроля по производственной практике (преддипломной) является дифференцированный зачет, который проводится в форме защиты отчета по практике. Итоговая оценка выставляется по накопительной системе с учетом всех выполненных видов работ.

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, имеют высшее профессиональное образование, проходившие стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной) осуществляется преподавателем-руководителем от ГБПОУ Спасский АПТ. Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта.

Руководитель по практике консультирует студентов по всем вопросам данной программы практики, осуществляет прием дневников-отчетов и проводит аттестацию по результатам практики.

Контроль и оценка по практике проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам практики руководителями практики от организации и от ГБПОУ Спасский АПТ формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и ГБПОУ Спасский АПТ об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника - отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Итоговая оценка за производственную практику (преддипломную) указывается в аттестационном листе.

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

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике

<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>

<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>

инструкциями и регламентами.	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике

и форм обслуживания.	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>
<p>ПК 3.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме</p>

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	защиты отчета по практике
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 6.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 7.1. Готовить и оформлять блюда из овощей и грибов.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике,

	дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 7.2. Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 7.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 7.4. Готовить и оформлять супы.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 7.5. Готовить и оформлять блюда из рыбы.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 7.6. Готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 7.7. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 7.8. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 7.9. Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.	Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном	Актуальный профессиональ ный и социальный контекст, в котором

	контекстам.	<p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

		информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
<i>ОК 3</i>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
<i>ОК 4</i>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
<i>ОК 5</i>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
<i>ОК 6</i>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии(специал	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в

	общечеловеческих ценностей.		ности)	ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности). Средства профилактики перенапряжения.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных	Современные средства и устройства информатизации Порядок их

		деятельности	задач	применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<i>OK 10</i>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Использовать современное программное обеспечение Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
<i>OK 11</i>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила

		план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	в профессионально й деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты
--	--	---	--	--