

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Рябиченко Сергей Николаевич  
Должность: Директор  
Дата подписания: 16.09.2023 12:25:37  
Уникальный программный ключ:  
3143b550cd4cbc5ce335fc548df581d670cbc4f9

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«КРАСНОДАРСКИЙ МОНТАЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГБПОУ КК «КМТ»)

---

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена  
на заседании цикловой методической  
комиссии профессионального цикла  
профессионального отделения  
протокол от 05.06.2023 № 10

Утверждена  
Приказом директора  
ГБПОУ КК «КМТ»

От 30 июня 2023 № 663

Председатель Перхун Л.А.

Одобрена  
на заседании педагогического совета

протокол от 30 июня 2023 № 8

Рабочая программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации (рег. №44898 от 22 декабря 2016 г) и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01 зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022., с учетом требований профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г., № 113н, профессионального стандарта Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н, профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н укрупненная группа профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум»

Составитель(и)  
(автор(ы)): преподаватель М.И. Посмашная

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт программы учебной практики
- 2 Тематический план и содержание учебной практики
- 3 Условия реализации учебной практики
- 4 Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов деятельности (ВД):

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики:

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

### Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:**

- организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
- приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.
- приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного;
- приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки;
- приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
- приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок;

- приготовление и подготовка реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- изготовление, творческое оформление хлеба и хлебобулочных изделий;
- изготовление, творческое оформление мучных кондитерских изделий;
- изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента, а также профессиональных компетенций и получения практического опыта по основным видам деятельности:

ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		
иметь практический опыт:			
	В подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов		
<b>Основные виды деятельности</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,	ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания
		ЛР 14	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания

	<p>нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>		
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		

иметь практический опыт:			
	В подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов		
Основной вид деятельности	Профессиональные компетенции	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности
<b>ВД.2</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>ПК 2.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  <b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  <b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  <b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  <b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	<b>ЛР 13</b>	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания
		<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания

	<p>блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>		
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к		



	реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		
иметь практический опыт:			
	В приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче		
<b>Основной вид деятельности</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>
<b>ВД 3</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>ПК 3.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  <b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  <b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента  <b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	<b>ЛР 13</b>	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания
		<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания

	<p>реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>		
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		
иметь практический опыт:			
	<p>В приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</p> <p>В ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		

Основной вид деятельности	Профессиональные компетенции	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности
<b>ВД 4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>ПК 4.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>ЛР 13</b>	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания
	<b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  <b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  <b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  <b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания
<b>ВД 5</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного		

	ассортимента		
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		
иметь практический опыт:			
	<p>В подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>В хранении, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>В ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		
<b>Основной вид деятельности</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>
<b>ВД5</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>ПК 5.1.</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>ЛР 13</b>	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания
		<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания
	<b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для		

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>		
--	---	--	--

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение

	окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, общественного питания

ЛР 14	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса , общественные питания
-------	--

#### 1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 612 часа, в том числе:

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Количество часов (недель)
2 курс		
ПК 1.1- ПК1.4 ОК 0.1–ОК 11	ПМ.01 Приготовление блюд и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108 ч.
ПК 2.1-2.8 ОК 0.1–ОК.11	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180 ч.
ПК 5.1-5.5 ОК01–ОК 11	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	144 ч.
4 курс		
ПК 3.1-3.6 ОК 01–ОК 11	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108 ч.
ПК 4.1-4.5 ОК 01–ОК 11	ПМ.04 Приготовление блюд и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	72 ч.
	Итого	612 час/17 нед

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объём часов
1	2	3
ПМ.01 Приготовление блюд и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		<b>108</b>

<b>2 курс 4 семестр</b>		
ТЕМА 01.01 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Ознакомление с овощным цехом, оборудованием, инвентарем. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте.	6
	Организация рабочего места по обработки и нарезка овощей. Подготовка к хранению и реализации овощей: охлаждение, замораживание, вакуумирование.	6
ТЕМА 01.02 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Ознакомление с рыбным цехом, оборудованием, инвентарем для обработки рыбы. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте.	6
	Организация рабочего места по обработки рыбы. Оценка органолептическим способом качества и подготовка к хранению и реализации рыбы и нерыбного водного сырья.	6
ТЕМА 01.03 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов приготовления полуфабрикатов из них	Ознакомление с мясным цехом, оборудованием, инвентарем для обработки мяса. Организация рабочего места по обработки мяса. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте.	6
	Оценка органолептическим способом качества и подготовка к хранению и реализации мяса и мясных продуктов.	6
ТЕМА 01.04 Организация и техническое оснащение работ по обработке домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Организация рабочего места по обработки мяса, птицы. Оценка органолептическим способом качества и подготовка к хранению и реализации домашней птицы, дичи, кролика.	6
ТЕМА 01.05 Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов	Механическая кулинарная обработка и нарезка различными формами овощей; Органолептическая оценка качества обработанных, нарезанных овощей.	6
ТЕМА 01.06 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов	Обработка и разделка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества; подготовка к реализации и хранению.	6
ТЕМА 01.07 Обработка мяса, птицы, кролика и дичи.	Обработка и разделка мяса. Органолептическая оценка качества; подготовка к реализации и хранению.	6
	Обработка и разделка птицы. Органолептическая оценка качества; подготовка к реализации и хранению.	6
	Обработка и разделка мяса кролика, дичи. Органолептическая оценка качества; подготовка к реализации и хранению.	6
ТЕМА 01.08 Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, кролика и дичи.	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины. Органолептическая оценка качества; подготовка к реализации и хранению.	6
	Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, баранины Органолептическая оценка качества; подготовка к реализации и хранению.	6



	Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы Органолептическая оценка качества; подготовка к реализации и хранению.	6
	Приготовление полуфабрикатов из мяса кролика. Органолептическая оценка качества; подготовка к реализации и хранению.	6
	Приготовление полуфабрикатов из дичи. Органолептическая оценка качества; подготовка к реализации и хранению.	6
	Дифференцированный зачет	6
	<b>Всего</b>	<b>108</b>
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		<b>144</b>
<b>2 курс 4 семестр</b>		
ТЕМА 05.01 Подготовка кондитерского сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных изделий.	Ознакомление с кондитерским и мучным цехом. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Организация рабочих мест.	6
	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6
	Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
	Приготовление фаршей, начинок и отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
ТЕМА 05.02 Приготовление дрожжевого теста, изделия из него.	Приготовление дрожжевого без опарного и опарного теста, изделия из него. Упаковка на вынос готовых изделия с учетом требований к безопасности.	6
	Приготовление дрожжевого слоеного теста, изделия из него. Упаковка на вынос готовых изделия с учетом требований к безопасности.	6
ТЕМА 05.03 Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него.	Приготовление заварного теста, формование, выпечка. Упаковка на вынос готовых изделия с учетом требований к безопасности.	6
	Приготовление песочного теста; печенье выемное, разделка, выпечка. Упаковка на вынос готовых изделия с учетом требований к безопасности.	6
	Приготовление сдобно пресного теста, изделия из него. Упаковка на вынос готовых изделия с учетом требований к безопасности.	6
	Приготовление пряничного полуфабриката,	6

	изделия из него. Упаковка на вынос готовых изделия с учетом требований к безопасности.	
	Приготовление слоеного полуфабриката; изделия из него, выпечка. Упаковка на вынос готовых изделия с учетом требований к безопасности.	6
	Приготовление бисквита основного и воздушного полуфабриката, разлив по формам, разделка, выпечка.	6
	<b>Всего</b>	<b>72</b>
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
	<b>3 курс 5 семестр</b>	
ТЕМА 05.04 Приготовление отделочных полуфабрикатов для изготовления пирожных и тортов	Приготовление кремов, сиропа и пирожных из бисквитного полуфабриката.	6
	Приготовление помады, отделка изделий.	6
	Приготовление мастики сахарной, крошки бисквитной и песочной.	6
	Приготовление рисовальной массы, глазури.	6
	Приготовление карамели, марцепана.	6
	Приготовление украшений из шоколада.	6
ТЕМА 05.05 Приготовление пирожных и тортов	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных бисквитных, заварных, песочных	6
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных из слоеного полуфабриката, воздушного полуфабриката.	6
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов бисквитно-кремовых, бисквитно-фруктовых и фруктово-желейных.	6
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов из песочного полуфабриката	6
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов из слоеного полуфабриката	6
	Дифференцированный зачет	6
	<b>Всего</b>	<b>72</b>
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		<b>180</b>
	<b>3 курс 5 семестр</b>	

ТЕМА 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Ознакомление с горячим цехом, оборудованием, инвентарем, посудой. Организация рабочего места, подбор посуды, инвентаря, оборудования. Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки на вынос готовых горячих блюд, изделий. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте.	6
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд. Расчет сырья, оформление технологических карт	6
ТЕМА 02.02 Приготовление бульонов, супов	Приготовление бульонов и отваров. Органолептическая оценка качества.	6
	Приготовление супов заправочных: щи. Порционирование, оформление и отпуск. Органолептическая оценка качества.	6
	Приготовление супов заправочных: борщи. Порционирование, оформление и отпуск. Органолептическая оценка качества.	6
	Приготовление рассольников. Порционирование, оформление и отпуск. Органолептическая оценка качества.	6
	Приготовление солянки. Порционирование, оформление и отпуск. Органолептическая оценка качества.	6
	Приготовление супов овощных и картофельных. Порционирование, оформление и отпуск. Органолептическая оценка качества.	6
	Приготовление супов сладких, молочных, холодных. Порционирование, оформление и отпуск. Органолептическая оценка качества.	6
ТЕМА 02.03 Приготовление соусов.	Приготовление соуса красного основного и белого основного и его производных. Проверка качества готовых соусов перед отпуском их на раздачу.	6
	Приготовление соусов сметанных, грибных. Проверка качества готовых соусов перед отпуском их на раздачу.	6
	Приготовление молочных и сладких соусов. Проверка качества готовых соусов перед отпуском их на раздачу.	6
ТЕМА 02.04 Приготовление блюд и гарниров из овощей.	Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей, грибов. Варианты оформления, отпуска. Органолептическая оценка качества.	6
	Приготовление блюд и гарниров из тушёных и запеченных овощей и грибов. Варианты оформления, отпуска. Органолептическая оценка качества.	6
ТЕМА 02.05 Приготовление блюд и гарниров из круп,	Варка вязких и жидких каш. Приготовление блюд из каш. Варианты оформления, отпуска. Органолептическая оценка качества.	6

бобовых и макаронных изделий	Приготовление блюд из бобовых изделий. Варианты оформления, отпуска. Органолептическая оценка качества.	6
	Приготовление блюд из макаронных изделий. Варианты оформления, отпуска. Органолептическая оценка качества.	6
ТЕМА 02.06 Приготовление блюд из яиц, творога и теста	Приготовление блюд из яиц и творога: омлеты, сырники. Варианты оформления, отпуска. Органолептическая оценка качества.	6
	<b>Всего</b>	<b>108</b>
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
	<b>3 курс 6 семестр</b>	
ТЕМА 02.06 Приготовление блюд из яиц, творога и теста	Приготовление холодных и горячих блюд из творога. Варианты оформления, отпуска. Органолептическая оценка качества.	6
	Приготовление теста для пельменей и вареников. Органолептическая оценка качества.	6
	Приготовление лапшового теста. Органолептическая оценка качества.	6
ТЕМА 02.07 Приготовление блюд из рыбы	Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы. Варианты оформления, отпуска. Органолептическая оценка качества.	6
	Приготовление блюд из жареной, тушеной и запеченной рыбы. Варианты оформления, отпуска. Органолептическая оценка качества.	6
	Изделия из котлетной массы: биточки, котлеты. Варианты оформления, отпуска. Органолептическая оценка качества.	6
ТЕМА 02.08 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы	Приготовление отварных и жареных блюда из мяса, птицы. Варианты оформления, отпуска. Органолептическая оценка качества.	6
	Приготовление блюд из котлетной массы мяса. Варианты оформления, отпуска. Органолептическая оценка качества.	6
	Приготовление блюд из натуральной рубки и котлетной массы мяса. Варианты оформления, отпуска. Органолептическая оценка качества.	6
	Приготовление тушеных блюд из мяса и птицы. Варианты оформления, отпуска. Органолептическая оценка качества.	6
	Приготовление блюд из котлетной массы птицы. Варианты оформления, отпуска. Органолептическая оценка качества.	6
	Дифференцированный зачет	6

	<b>Всего</b>	<b>72</b>
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		<b>108</b>
	<b>4 курс 7 семестр</b>	
Тема 03.01 Подготовка рабочего места, подбор, подготовка к работе технологического оборудования	Ознакомление с холодным цехом. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте	6
	Подготовка к работе сырья. Работа со сборником рецептур, расчет технологических карт	6
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами.	6
Тема 03.02 Приготовление холодных соусов и заправок.	Приготовление и оформление заправок и для закусок и салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6
	Приготовление и оформление соусов для закусок и салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6
Тема 03.03 Приготовление и оформление салатов и винегретов	Приготовление и оформление салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6
	Приготовление и оформление салатов-коктейлей. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6
	Приготовление и оформление винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6
Тема 03.04 Приготовление и оформление бутербродов	Приготовление и оформление бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6
Тема 03.05 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц и сыра	Приготовление и оформление холодных блюда закусок из овощей и грибов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6
	Приготовление и оформление холодных закусок из яиц и сыра. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6
	Приготовление и оформление закусок из рыбной гастрономии. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6
	<b>Всего</b>	<b>72</b>
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного		

ассортимента		
	<b>4 курс 8 семестр</b>	
Тема 03.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов	Приготовление и оформление блюд закусок из рыбы и рыбной гастрономии. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6
	Приготовление и оформление блюда закусок из морепродуктов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6
Тема 03.07 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктов	Приготовление и оформление закусок из мяса и мясной гастрономии. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6
	Приготовление и оформление блюда закусок из мяса и субпродуктов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6
	Приготовление лечебных блюд. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6
	Дифференцированный зачет	6
	<b>Всего</b>	<b>36</b>
ПМ.04 Приготовление блюд и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента		<b>72</b>
	<b>4 курс 8 семестр</b>	
Тема 04.01 Подготовка рабочего места, подбор, подготовка к работе технологического оборудования	Ознакомление с оборудованием, инвентарем, посудой. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте.	6
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами.	6
	Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки на вынос готовых блюд, десертов.	6
Тема 04.02 Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	Натуральные плоды и ягоды, приготовление компотов. Контроль качества и безопасности.	6
	Приготовление железированных блюд: желе, мусс. Контроль качества и безопасности.	6
	Приготовление самбуков, пудингов. Контроль качества и безопасности.	6
	Приготовление холодных сладких блюд. Контроль качества и безопасности.	6
Тема 04.03 Приготовление простых горячих и холодных напитков	Приготовление горячих напитков. Контроль качества и безопасности.	6
	Приготовление холодных напитков и сладких блюд. Контроль качества и безопасности.	6
	Приготовление горячих сладких блюд. Контроль	6

	качества и безопасности.	
	Приготовление десертов и сладких блюд лечебного питания. Контроль качества и безопасности.	6
	Дифференцированный зачет	6
	<b>Всего</b>	<b>72</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>612</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### Требования к условиям проведения учебной практики

Реализация программы учебной практики предполагает проведение учебной практики в лабораториях: «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех»

#### Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится в рамках профессиональных модулей как в несколько периодов.

Учебная практика проводится в форме практической подготовки.

#### Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Основные источники литературы:

1. И.П. Самородова: Организация и ведение процессы приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования И.П. Самородова. / – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,. – 192 с.
2. Н.И. Андонова: Организация и ведение процессы приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», – 256 с., (16) с.
3. А.В. Сеницына: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. –304 с., (16) с. цв. вкл.
4. И.Ю. Бурчакова: Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учебник пособие для студ. учреждений сред.проф. образования. /И.Ю. Бурчакова.

5. Г.Г. Лутошкина: Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г.Г. Лутошкина. – 2-е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия»,. – 240 с.

6. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб.для студ. и учреждений СПО/М.В. Епифанова. – М. : «Академия», 2018. – 208 с.

7. З.П. Матюхина: Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / З.П. Матюхина. – 10-е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия»,– 256с.

#### Дополнительная литература

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К., ООО Издательство Арий, М.: ИКТЦ Лада, 2008. 608 с.: ил

7. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

Официальные и профессиональные сайты:

[http //www.pedsouvet.ru](http://www.pedsouvet.ru)

[http //www.campus.ru](http://www.campus.ru);

[restoranoff.ru](http://restoranoff.ru); [http //www.СООКШАМР.ru](http://www.СООКШАМР.ru) (сайт соревнований);

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения (преподавателем). По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания, которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители образовательного учреждения и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в ведомостях учебной практики по профессиональным модулям.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.	Текущий контроль в форме: экспертной оценки на практическом занятии;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	защиты практических работ; зачетов по разделам;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента	контрольных работ по темам МДК;



для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	экспертной оценки результатов самостоятельной работы обучающихся Дифференцированные зачеты по учебной практике, анализа (самоанализа) деятельности, Решение ситуационных задач Экзамены по профессиональным модулям
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик	
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров.	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов.	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов.	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки .	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.	
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок .	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок.	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	

ассортимента.	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов.	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе.	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач в профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике: - участие в профессиональных конкурсах; - отчет по практике - собеседование с наставниками на предприятиях; Зачеты по учебной практике, анализа (самоанализа) деятельности, Решение ситуационных задач
ОК 02. Осуществлять поиск и анализ информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей	
	Экзамены по профессиональным модулям.

среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере