

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Воронежской области
«Аннинский аграрно-промышленный техникум»

СОГЛАСОВАНО
И.П. Рубцов А.И.
А.И. Рубцов
«28» Август 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ВО «ААПТ»
Н.В. Сухочева
«28» Август 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

для специальности 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»

ОДОБРЕНО

Предметной (цикловой)
комиссией социально-
экономического профиля

Протокол № 1
от «28» 08 2020

Протокол № _____
от «__» _____ 20__

Протокол № _____
от «__» _____ 20__

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа разработана в соответствии с положением о порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ на основе ФГОС СПО.

Организация-разработчик: ГБПОУ ВО «ААПТ».

Разработчик: Кожанова Ольга Анатольевна – преподаватель ГБПОУ ВО «ААПТ».

СОДЕРЖАНИЕ

Название разделов	стр.
1. Паспорт программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	6
3. Структура и содержание профессионального модуля	7
4. Условия реализации профессионального модуля	13
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – 489 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 309 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 195 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 79 часов;
консультаций – 20 часов;
учебной практики – 108 часов;
производственной практики – 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

В том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5. 1, ПК 5.2,	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		123	87		79	20к	-	-
	Учебная практика	108							
	Производственная практика	72							
	Всего:	390	123	87		79	20к	-	-

Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

** Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно)

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				
МДК .05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			195	
Тема 5.1. Технология приготовления сложных холодных десертов	Содержание		47	
	1.	Ассортимент основных холодных десертов Основные характеристики готовых видов теста, соусов и глазурей, используемых для приготовления основных холодных десертов Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным десертам. <i>Урок – презентация.</i>	7	2
	2.	Методы приготовления основных холодных десертов: измельчение плодов ножом и в миксере, варка сахарного сиропа (среднего и крепкого), варка фруктов, запекание в фольге, прогревание ягод, протираание в пюре, варка пюре, смешивание, взбивание, смешивание с одновременным взбиванием, Выбор методов приготовления различных типов основных холодных десертов	8	2
	3.	Методы приготовления основных холодных десертов: замачивание желатина и агара, желирование, разливка в формы, охлаждение, варка на водяной бане, выемка из форм, выпекание готовых видов теста, пропитывание, прослаивание, нарезка, порционирование, глазирование. <i>Урок- проблемная лекция</i>	8	2
	4.	Санитарный режим приготовления холодных сладких блюд Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов основных холодных десертов Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов,	8	2

	предназначенных для последующего использования			
Тема 5.2. Технология приготовления сложных горячих десертов	5.	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд с учетом требований техники безопасности при: нарезке, нанизывании на шпажки, бланшировании, варке в сахарном сиропе, заливке сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протирании, загущении крахмалом, жарке во фритюре, запекании, порционировании. <i>Урок – мозгового штурма.</i>	8	2
	6.	Методы сервировки и подачи простых холодных и горячих сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции Методы сервировки и подачи основных горячих десертов Варианты оформления основных холодных десертов для подачи	8	2
	Практические занятия		3	
	1.	Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости	1	
	2.	Техника выполнения действий в соответствии с типом плодов: нарезки, нанизывания на шпажки, бланширования, варки в сахарном сиропе, заливки сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протирания, загущения крахмалом, жарки во фритюре, запекания, порционирования	1	
	3.	Работа со сборником рецептов блюд. Калькуляция блюд, расчет сырья.	1	
	Лабораторные работы		39	
	1.	Приготовление фруктового ассорти на зеркальном плато	4	
	2.	Приготовление желе	5	
	3.	Приготовление муссов	7	
	4.	Приготовление самбука	7	
	5.	Приготовление кремов	4	
	6.	Приготовление сложных холодных десертов: тирамису, чизкейка, бланманже	5	
	7.	Приготовление копкейков	7	
		Содержание	41	2

1.	Значение, классификация, ассортимент горячих десертов. Подбор оборудования и инвентаря. Техника безопасности при приготовлении, хранении и подаче. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.	7	
2.	Товароведная характеристика сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд	7	2
3.	Технология приготовления горячих сладких блюд. <i>Урок – деловая игра.</i>	6	2
4.	Технология приготовления сложных горячих десертов: фруктовых кексов, гурьевской каши.	7	
5.	Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. <i>Урок- проблемная лекция</i>	7	2
6.	Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих сладких блюд и соответствия их стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции. Требования к качеству готовых блюд	7	2
Практические занятия		3	
1.	Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости	1	
2.	Расчет сырья для горячих десертов с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости	1	
3.	Работа со сборником рецептов блюд. Калькуляция блюд, расчет сырья.	1	
Лабораторные работы		42	
1.	Приготовление сложных горячих десертов: овощных кексов, гурьевской каши	6	
2.	Приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудингов	6	
3.	Приготовление гренков с плодами и ягодами	6	
4.	Приготовление яблок с рисом, груш фаршированных	6	
5.	Приготовление яблок жареных в тесте, фруктов и плодов	6	
6.	Приготовление пудингов	6	

	7.	Приготовление сложных десертов	6	2
		Содержание	35	
	1.	Общие сведения о напитках. Товароведная характеристика сырья для приготовления горячих напитков	5	
	2.	Технология приготовления горячих напитков.	5	
Тема 5.3. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков	3.	Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих напитков и соответствие их стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции. Требования к качеству горячих напитков <i>Урок – кластеров.</i>	5	2
	4.	Технология приготовления и отпуск свежих компотов, варианты оформления, правила сервировки	5	
	5.	Приготовление горячих напитков	5	
	6.	Приготовление коктейлей, напитков из citrusовых	5	
	7.	Приготовление холодных и горячих сложных напитков	5	
	Самостоятельная работа Подготовить информационное сообщение « История чизкейков» Выполнить эл. презентацию «Фрукты в карамели» Подготовить информационное сообщение « Террин кофейный. Шоколадный» Выполнить информационное сообщение « История возникновения, технология щербета, ассортимент.» Выполнить эл. презентацию «Пай с лимонными меренгами» Выполнить сообщение «Историческая справка национальных десертов» Выполнить эл. презентацию «Варианты подачи сладких ролл» Работа с нормативными документами (сборник рецептур) Решение ситуационных задач Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов		79	

	<p>Учебная практика</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления сложных холодных десертов и оценка качества. 3. Технология приготовления сложных горячих десертов и оценка качества. 4.Технология приготовления сложных горячих напитков и оценка качества. 5.Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов и оценка качества. 6.Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков и оценка качества. 	108	
	<p>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов 2. Организация работы и технология приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии , оборудование и инвентарь . 3. Организация работы и технология приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. 4. Организация работы и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов с различными видами теста 5. Организация работы и технология приготовления сложных холодных и горячих напитков. 	72	
	<p>Консультации</p>	20	
	<p>Всего:</p>	489	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологии продукции общественного питания;
- оборудования предприятий общественного питания;
- товароведение продукции общественного питания;
- организации и обслуживания ПОП; лабораторий;
- кулинарного производства;

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

Технические средства обучения:

- 11 ПК;
- интерактивная доска;
- проектор;
- принтер;
- мультимедийный проектор;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский центр «Академия», 2018
3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
5. Зайко Г.М., Джун Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Магистр, 2017.
6. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.
7. Кшикель Е.Н. Социология и психология управления. - М.: Высшая школа, 2012.

8. Ковалев Н.И., Куткина М.И., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: ИД Деловая литература, 2017.
9. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. - М.:ФОРУМ, 2016.
10. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика, 2015.
11. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
12. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2016.
13. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
14. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. - М. Издательский центр «Академия», 2016.
15. Шипулов В.Г. Основы управленческой деятельности. - М.: Высшая школа, 2015.

Дополнительные источники:

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000
ФЗ29

1. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
2. ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":
3. ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".
4. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".
5. ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"
6. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Интернет - ресурсы:

1. Сайт Министерства Образования
2. Сайт НГГТК
3. Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер»
4. www.consultant.ru
5. www.gastromag.ru
6. www.culinar-russia.ru
7. www.restoran-business.ru
8. www.restoved.ru
9. www.catalog.honeca.ru

10. www.arsenal-moscow.ru 11. www.restoranoved.ru

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Язык обучения (преподавания) - русский. Устанавливаются следующие формы учебных занятий: практическое занятие, лабораторная работа, лекция, семинар, самостоятельная работа. Допускается проведение и других видов занятий. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Организация образовательного процесса предусматривает применение активных и интерактивных форм проведения занятий.

При изучении профессионального модуля предусматривается производственная практика (по профилю специальности). Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов является наличие у обучающегося личной медицинской книжки с заключением о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области. Изучение программы профессионального модуля завершается экзаменом квалификационным

Обязательным условием допуском к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является освоение МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов».

Реализация рабочей программы ПМ предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация ОПОП должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

(Вида профессиональной деятельности)

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Проверка органолептическим способом качество основного сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд Разработка технологических карт на сложных холодных десертов в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация	Текущий контроль в форме: Экспертная оценка выполнения практической работы - защиты лабораторных и практических занятий; - зачетов по темам МДК.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовления сложных горячих соусов	соблюдение последовательности приемов и технологических операций Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных горячих десертов (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд (процесс приготовления, качество готового блюда	Текущий контроль в форме: Бракераж готовых блюд - защиты лабораторных и практических занятий; - зачетов по темам МДК.

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- Демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии). -Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства)</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p>	<p>- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 5. Использовать информационнокоммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>-Демонстрация навыков использования информационнокоммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочением, эффективно общаться с коллегами, руководством.</p>	<p>- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>-Адекватный самоанализ и коррекция результатов собственной работы проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>-Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>