

Министерство образования Республики Башкортостан  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО  
на заседании ПЦК  
«Специальных дисциплин»  
Протокол № 1  
от «31» августа 2020г  
Председатель \_\_\_\_\_  
/ М. В. Никишина /

СОГЛАСОВАНО  
с педагогическим  
советом колледжа  
Протокол № 1  
«31» августа 2020г.

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора ГБПОУ  
Уфимский политехнический  
колледж  
\_\_\_\_\_ Е.А. Маркелова  
«31» августа 2020г.

**Программа производственной практики 03**  
**ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной**  
**горячей кулинарной продукции»**  
**Специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**  
(профиль: социально-экономический)

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчик:  
*Суфиянова А. З., преподаватель*

СОГЛАСОВАНО  
АО «УФИМСКОЕ ХЛЕБООБЪЕДИНЕНИЕ «ВОСХОД»

«    » \_\_\_\_\_ 2020г  
м.п.

2020 г

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14

# 1. Паспорт программы производственной практики

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики ПП.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики

Целями производственной практики являются:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, заложенных в ФГОС СПО:

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

правила соусной композиции горячих соусов;

температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;

температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

– **144** часов.

## 2. Результаты освоения производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования 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 программы производственной практики

Код ПК	Наименование профессионального модуля	Наименование тем	Тема урока производственной практики	Объем часов
ПК 3.1.	<b>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	Тема 3.1	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Технологический процесс варки бульонов	6
ПК 3.2.		Тема 3.2	Технологический процесс приготовления заправочных и разных супов	6
ПК 3.3.		Тема 3.3	Технологический процесс приготовления супов – пюре, молочных и сладких	6
ПК 3.4.		Тема 3.4	Технологический процесс приготовления красного соуса и его производных	6
		Тема 3.5	Технологический процесс приготовления белого соуса и его производных	6
		Тема 3.6	Технологический процесс приготовления сложных холодных и сладких соусов	6
		Тема 3.7	Технологический процесс приготовления отварных и припущенных блюд из рыбы. Рекомендуемые гарниры и соусы.	6
		Тема 3.8	Технологический процесс приготовления жареных блюд из рыбы. Рекомендуемые гарниры и соусы.	6
		Тема 3.9	Технологический процесс приготовления тушеных и запеченных блюд. Рекомендуемые гарниры и соусы	6
		Тема 3.10	Технологический процесс приготовления блюд из нерыбного водного сырья. Рекомендуемые гарниры и соусы.	6
		Тема 3.11	Технологический процесс приготовления отварных и припущенных блюд из мяса. Рекомендуемые гарниры и соусы	6
		Тема 3.12	Технологический процесс приготовления жареных блюд из мяса.	6

		Рекомендуемые гарниры и соусы	
	Тема 3.13	Технологический процесс приготовления тушеных и запеченных блюд из мяса. Рекомендуемые гарниры и соусы	6
	Тема 3.14	Технологический процесс приготовления рубленых изделий из мяса. Рекомендуемые гарниры и соусы.	6
	Тема 3.15	Технологический процесс приготовления отварных и припущенных блюд из сельскохозяйственной птицы и кролика. Рекомендуемые гарниры и соусы	6
	Тема 3.16	Технологический процесс приготовления жареных блюд из сельскохозяйственной птицы и кролика. Рекомендуемые гарниры и соусы	6
	Тема 3.17	Технологический процесс приготовления тушеных и запеченных блюд из сельскохозяйственной птицы и кролика. Рекомендуемые гарниры и соусы	6
	Тема 3.18	Технологический процесс приготовления рубленых изделий из сельскохозяйственной птицы и кролика. Рекомендуемые гарниры и соусы	6
	Тема 3.19	Технологический процесс приготовления супов башкирской национальной кухни.	6
	Тема 3.20	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы башкирской национальной кухни	6
	Тема 3.21	Технологический процесс приготовления блюд из мяса кролика и сельскохозяйственной птицы башкирской национальной кухни	6
	Тема 3.22	Технология приготовления сладких блюд и напитков национальной башкирской кухни.	6
	Тема 3.23	Способы и приемы оформления сложной кулинарной продукции	6
	24	Дифференцированный зачет	6
		<b>Всего часов:</b>	<b>144</b>



## **4. Условия реализации программ производственной практики**

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

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- кабинетов технологии кулинарного производства оборудованных современными техническими средствами, рабочими местами;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий и ПЭВМ;
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), а также комплект бланков сопроводительных документов и кассовых документов, форм отчетности.

Производственная практика должна проводиться в специализированных кабинетах и лабораториях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Тепловое оборудование
- Холодильное оборудование
- Производственные столы
- Демонстрационный стол
- Моечные ванны
- Весоизмерительное оборудование
- Производственный инвентарь

### **4.2. Информационное обеспечение обучения:**

Основные источники:

Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 256 с

Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования/ М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.

Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ С. Ю. Малыгина, Ю. Н. Плешкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 320 с.

Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 192 с.

Электронные источники:

Нормативно-правовые акты:

Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 1993 г. № 2-ФЗ.

Федеральный закон ФЗ-29 Российской Федерации О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2000г. (с последующими изменениями и дополнениями).

Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).

Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения

ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий

ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу

ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.

Общие технические условия

10.ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования 11.ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

12.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

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

14.СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

15.СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

16.Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2014

17.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2013.

18.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ресторанов.- Астрейкова А.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П.- Минск: Харвест, 2014.

19.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2013

20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. Образования/ Н.Э. Харченко.- 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013

Дополнительные источники:

Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»

Школа гастрнома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»

РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Торговое оборудование. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса Интернет – ресурсы:

Сайт Министерства Образования

Сайт НГГТК

Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер»

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

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

[www.culinar-russia.ru](http://www.culinar-russia.ru)

[www.restoran-business.ru](http://www.restoran-business.ru)

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

[www.catalog.honeca.ru](http://www.catalog.honeca.ru) 10. [www.arsenal-moscow.ru](http://www.arsenal-moscow.ru)

11. [www.restoranoved.ru](http://www.restoranoved.ru)

#### **4.3. Общие требования к организации производственной практики**

Производственная практика проводится дискретно, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль на предприятиях общественного питания.

Производственная практика заканчивается дифференцированным зачетом, отдельно по каждому модулю.

Дифференцированный зачет проводится в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по каждому модулю.

#### **4.4. Кадровое обеспечение учебной практики**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	выбор необходимого сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов; выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления бульонов; соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья для приготовления бульонов, отваров и супов; Соблюдение правил личной гигиены и требований, санитарных правил при приготовлении бульонов и отваров; проведение бракеража бульонов и отваров, супов.	Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	выбор необходимого сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных соусов; органолептическая оценка качества сырья; выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления соусов; Соблюдение правил личной гигиены и требований, санитарных правил при приготовлении сложных соусов; Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования; проведение бракеража соусов.	Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	выбор необходимого сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления; соблюдение последовательности технологического процесса Соблюдение правил личной гигиены и требований, санитарных правил при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра; Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования	Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	выбор необходимого сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы; органолептическая оценка качества сырья; выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования; Соблюдение правил личной гигиены и требований, санитарных правил; Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования; проведение бракеража.	Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие обучающихся в мероприятиях профессиональной направленности: конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях, мероприятиях, проводимых на предприятиях-базах практики и др. -Трудоустройство по профилю подготовки в свободное от учебы время	Наблюдение и оценка в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практик, участие в конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях и др., отзывы наставников-руководителей практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Составление и реализация плана действий для решения производственной задачи: -определение последовательности действий, -организация рабочего места, -подбор необходимых ресурсов.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Сравнение собственной деятельности с существующими требованиями к производственному процессу, выявление отклонений (нарушений), определение возможных последствий при нарушении существующих требований, выбор корректирующих действий и их реализация.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использование нормативных документов (стандартов, правил, инструкций и т.д.), учебной и периодической литературы, информационных сайтов, поиск литературы в библиотеках.	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы: -конспектов, -схем -рефератов, -таблиц, - докладов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Обоснованное применение ИКТ и ПЭВМ в учебной и профессиональной деятельности.	Оценка : -результатов самостоятельной работы; - отчетов по учебной и производственной практикам; - докладов на конференциях и др. мероприятиях; -результатов эксплуатации

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
		автоматизированного технологического оборудования
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; участия во внеклассных мероприятиях, включение в коллективную деятельность группы.	Наблюдение и оценка работы в составе бригады во время лабораторных и практических занятий, УП И ПП, участия во внеклассных мероприятиях (классных часах, конкурсах, декадах и др.)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Подготовка рабочего процесса, определение задач и мотивация деятельности рабочих. Осуществление контроля деятельности и выполнения поставленных задач. Соблюдение личной гигиены на рабочем месте.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства в лабораториях, цехах, генеральных уборках и др.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Соблюдение учебной и производственной дисциплины, правил внутреннего распорядка, неукоснительное выполнение распоряжений преподавателей, мастеров ПО, наставников, поддержание общего физического здоровья	Наблюдение и оценка на учебных, практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства, во внеклассных мероприятиях, отсутствие опозданий, пропусков по болезни и без уважительных причин.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уметь переконструироваться в работе, создавать новое	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства в лабораториях, цехах, генеральных уборках и др.