

**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**

**Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ
ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Новомосковск

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

19.02.10
код

Технология продукции общественного питания
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Архипова Татьяна Николаевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 270 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –162 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –108 часов;
 самостоятельной работы обучающегося –54 часов;
 учебной и производственной практики –108 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности) часов
			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
ПК2.3.	Раздел 1. Приготовление сложных холодных соусов	30	20	6		10			
ПК 2.1.- 2.2.	Раздел 2. Приготовление сложных холодных блюд из овощей, мясных и рыбных продуктов	132	88	35		44			
	Учебная практика	72							
	Производственная практика	36							
	Всего:	270	108	41		54		72	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Приготовление сложных холодных соусов	20	
МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		108	1-3
Тема 1.1. Приготовление соусов на сливочном масле	Приготовление масляных смесей.	1	
	Приготовление масляных смесей.	1	
	Продукты, используемые для приготовления соусов.	1	
	Правила оформления холодных банкетных блюд, бутербродов масляными смесями.	1	
	Правила оформления холодных банкетных блюд, бутербродов масляными смесями.	1	
	Требования к качеству и правила хранения соусов.	1	
	Лабораторные работы 1. Приготовление различных масляных смесей	2	
	Самостоятельная работа: Приготовление масляных смесей.	5	
ТЕМА 1.2. Приготовление соусов на растительном масле и уксусе	Приготовление салатных заправок.	1	1-3
	Приготовление соуса майонез и его производных.	1	
	Приготовление столовой горчицы.	1	
	Приготовление маринадов.	1	
	Приготовление кетчупа.	1	
	Назначение соусов.	1	
	Требования к качеству.	1	
	Сроки хранения соусов.	1	

	Самостоятельная работа: Приготовление холодных соусов на растительном масле и уксусе	5	
	Лабораторные работы 1. Приготовление соусов и заправок на растительном масле и уксусе.	4	
Раздел 2.	Приготовление сложных холодных блюд из овощей, мясных и рыбных продуктов		
Тема 2.1. Приготовление бутербродов	Значение холодных блюд в питании.	1	1-3
	Классификация холодных блюд по основному продукту.	1	
	Подготовка продуктов для холодных блюд.	1	
	Приготовление бутербродов: открытые.	1	
	Приготовление бутербродов: закрытые.	1	
	Приготовление бутербродов: закусочные.	1	
	Фингерфуды.	1	
	Фингерфуды.	1	
	Требования к качеству.	1	
	Сроки хранения	1	
	Лабораторные работы: Приготовление различных видов бутербродов	4	
	Самостоятельная работа: Значение холодных блюд в питании. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд. Приготовление бутербродов	10	
Тема 2.2. Приготовление салатов, винегретов из овощей, масса, рыбы	Подготовка продуктов для приготовления салатов.	1	2-3
	Технология приготовления салатов из овощей.	1	
	Технология приготовления салатов из мяса.	1	
	Технология приготовления салатов из мяса.	1	
	Технология приготовления салатов из птицы.	1	
	Технология приготовления салатов из рыбы.	1	
	Приготовление винегретов: овощного, рыбного.	1	
	Технология приготовления фирменных и сложных салатов.	1	
	Технология приготовления фирменных и сложных салатов.	1	

	Технология приготовления теплых салатов	1	
	Требования к качеству.	1	
	Сроки хранения	1	
	Лабораторные работы:		
	Технология приготовления фирменных и сложных салатов.	1	
	Приготовление салатов из овощей, мяса, рыбы.	4	
	Самостоятельная работа: Приготовление салатов из овощей, мяса, рыбы.	15	
Тема 2.3. Приготовление закусок из овощей, яиц, грибов.	Приготовление, закусок из овощей.	1	2-3
	Приготовление, закусок из овощей.	1	
	Приготовление закусок из яиц.	1	
	Приготовление закусок из грибов.	1	
	Приготовление закусок из грибов.	1	
	Банкетные закуски.	1	
	Лабораторные работы		
	Приготовление закусок из яиц.	1	
	Изготовление украшений из овощей для банкетных закусок.	2	
	Приготовление закусок из овощей, яиц, грибов.	4	
	Самостоятельная работа: Приготовление закусок из овощей, яиц, грибов.	5	
Тема 2.4. Приготовление закусок из рыбы и нерыбных морепродуктов	Приготовление закусок из сельди.	1	2-3
	Приготовление закусок из сельди.	1	
	Приготовление закусок из отварной рыбы.	1	
	Приготовление закусок из отварной рыбы.	1	
	Приготовление закусок из фаршированной рыбы.	1	
	Приготовление закусок из фаршированной рыбы.	1	
	Приготовление заливных блюд из рыбы.	1	
	Приготовление заливных блюд из рыбы	1	
	Закуски из консервированной рыбы.	1	
	Закуски из консервированной рыбы.	1	
	Закуски из нерыбных морепродуктов.	1	

Тема 2.5. Приготовление закусок из мяса и мясопродуктов.	Лабораторные работы:		
	Приготовление закусок из фаршированной рыбы	1	
	Закуски из нерыбных морепродуктов.	2	
	Приготовление закусок из рыбы и морепродуктов	6	
	Самостоятельная работа: Приготовление закусок из рыбы и морепродуктов	5	
	Приготовление закусок из отварного мяса, птицы.	1	2-3
	Приготовление закусок из отварного мяса, птицы.	1	
	Приготовление закусок из жареного мяса, птицы.	1	
	Приготовление закусок из жареного мяса, птицы.	1	
	Приготовление гарниров для холодных мясных блюд.	1	
	Приготовление гарниров для холодных мясных блюд	1	
	Приготовление гарниров для холодных мясных блюд	1	
	Технология приготовления заливных.	1	
	Технология приготовления заливных.	1	
	Технология приготовления студней.	1	
	Технология приготовления заливных, паштетов и студней.	1	
	Банкетные закуски	1	
	Банкетные закуски.	1	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд.	1	
	Лабораторные работы		
	Приготовление закусок из отварного мяса, птицы.	1	
	Приготовление закусок из жареного мяса, птицы.	1	
	Технология приготовления паштетов.	2	
	Приготовление закусок из мяса	6	
	Самостоятельная работа: Приготовление закусок из мяса и мясопродуктов. Требования к качеству холодных блюд	9	

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.	54	
1. Приготовление соусов на сливочном масле	5	
2. Приготовление соусов на растительном масле и уксусе	5	
3. Приготовление бутербродов	10	
4. Приготовление салатов из овощей, мяса, птицы, рыбы	15	
5. Приготовление закусок из овощей, яиц, грибов	5	
6. Приготовление закусок из рыбы и морепродуктов	5	
7. Приготовление закусок из мяса и мясопродуктов	9	
Учебная практика для получения первичных профессиональных навыков Виды работ	72	
1. Приготовление холодных соусов: масляные смеси, заправки, маринады, майонез	12	
2. Приготовление бутербродов: открытые, закрытые, канапе	12	
3. Приготовление салатов из овощей, мяса, рыбы, винегретов	6	
4. Приготовление салатов из мяса, птицы, рыбы	12	
5. Приготовление закусок из овощей, яиц, грибов	6	
6. Приготовление закусок из рыбы и морепродуктов	12	
7. Приготовление закусок из мяса и мясопродуктов	12	
Производственная практика по профилю специальности	36	
Виды работ		
1. Приготовление холодных соусов	6	
2. Приготовление бутербродов	6	
3. Приготовление салатов из овощей, мяса, птицы, рыбы	6	
4. Приготовление закусок из овощей, яиц, грибов	6	
5. Приготовление закусок из рыбы и морепродуктов	6	
6. Приготовление закусок из мяса, мясопродуктов	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; лаборатории метрологии и стандартизации; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- комплект плакатов;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.
- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- *плоттер*;
- программное обеспечение общего назначения; Оборудование кулинарного цеха и рабочих мест:
- плиты электрические;
- жарочный шкаф;
- холодильное оборудование;
- комплект учебно-методической документации
- стенды
- наглядные пособия;
- инвентарь;
- посуда.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 176с.
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. - М; Повар-кондитер 2011. – 336с.
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.; Проф.образ. Издат. 2011. 304с.
3. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С.. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. - М; Изд-во Мастерство, 2010. – 240с.
- 4.Дубцов Г.Г.. Технология приготовления пищи. -М.; Издво Мастерство, 2010. – 272с.

5. Качурина Т. А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. Образования. – М. : Изд. Центр «Академия», 2010. – 272с.
6. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы 6 учеб. Пособие для нач. проф. Образования. – М. : Изд. центр «Академия» 2010. – 192с.
7. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие для НПО-М.: Изд. Центр «Академия», 2010. – 112с.
8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования.- М. : Изд. центр «Академия», 2010. – 288с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности **19.02.10** «Технология продукции общественного питания». Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Метрология, стандартизация, сертификация», «Организация производства и обслуживания» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере. Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	1. Приготовление и оформление различных видов бутербродов: открытых, закрытых, канапе различными вариантами в соответствии с технологией. 2. Приготовление легких и сложных холодных закусок: салатов и винегретов из овощей, мяса, рыбы, морепродуктов; закуски из яиц, сыра, грибов, в соответствии с технологией и санитарными требованиями.	Оценка защиты индивидуального и группового практического задания; органолептическая оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения ЭК.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	1. Подготовка продуктов для сложных холодных закусок из мяса и мясопродуктов, рыбы и морепродуктов, из птицы в соответствии с технологическим процессом. 2. Использование различных вариантов комбинирования, способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд в соответствии с технологией. 3. Использование техники приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов согласно эстетическим нормам восприятия. 4. Определение степени готовности и качества сложных холодных блюд в соответствии с ОСТами, ТУ, ТИ. 5. Соблюдение температурного режима подачи легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов в соответствии с требованиями СанПиНа.	Оценка защиты индивидуального и группового практического задания; органолептическая оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения ЭК.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	1. Подготовка продуктов для сложных холодных соусов, в соответствии с технологическим процессом. 2. Правильность приготовления различных видов холодных соусов для декорирования блюд из рыбы, мяса и птицы. 3. Определение степени готовности и качества сложных холодных соусов в соответствии с ОСТами, ТУ, ТИ.	Оценка защиты индивидуального и группового практического задания; органолептическая оценка готового блюда или изделия;

	4. Использование широкого ассортимента вкусовых добавок в различных вариантах для сложных холодных соусов в соответствии с вкусовыми предпочтениями. 5. Правильность выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов. Использование различных вариантов оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами в соответствии с правилами соусной композиции.	отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения ЭК.
--	--	---

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к своей будущей профессии; - ответственное отношение к обучению; - стремление к повышению уровня профессионального мастерства.	Наблюдение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- правильность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения работ; - рациональное распределение рабочего/учебного времени в строгом соответствии с графиком; - правильность выполнения стандартных операций с использованием средств механизации и автоматизации; - соблюдение правил техники безопасности и охраны окружающей среды.	Защита отчета по производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- верность решения стандартных и нестандартных ситуациях; - обоснование выбора принятых решений.	Наблюдение
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	- результативность поиска необходимой информации в различных источниках; - использование информации для решения задач личностного развития; - правильность применения информации для эффективного	Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

профессионального и личностного развития.	выполнения профессиональных задач.	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	- рациональное использование технологий поиска, отбора, группировки, первичного и итогового анализа информации; - применение ПК, оргтехники и программных продуктов; - соблюдение культуры пользования информационными системами; - применение правил безопасной работы в интернете и защита от интернет-угроз.	Наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- моделирование производственных ситуаций; - умение распределять роли в команде; - нахождение компромиссов; - урегулирование конфликтов; - принятие решений и их согласование с потребителями, коллегами и руководством; - адекватное восприятие критики; - соблюдение регламента в отношениях; - создание благоприятного психологического микроклимата на рабочем месте.	Защита отчета по производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- умение организовывать деятельность коллектива на решение задач по достижению цели (выполнение управленческих функций).	Деловая игра
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- составление плана профессионального и личностного развития; - систематическое повышение квалификации и профессионального мастерства (самоподготовка); - осуществление самоанализа деятельности; - коррекция собственной деятельности.	Наблюдение
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- применение современных производственных технологий, форм и методов работы (по отраслям); - способность к профессиональной мобильности в условиях изменяющейся профессиональной среды.	Наблюдение