

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
« СЕРДОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ »
(ГБПОУ ПО « СМТ »)



« Утверждаю »

Зам. директора по УР

О. А. Егорова О. А. Егорова

« 31 » 06 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2016г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17. Повар, кондитер, положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 674 от 26 ноября 2009 г..

Организация-разработчик: ГБПОУ ПО «СМТ»

Разработчик: Шахова Нина Петровна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории Сердобского многопрофильного техникума

РАССМОТРЕНО

на заседании предметной цикловой комиссии
(Протокол № 1 от 31 августа 2016 г.)

Председатель

Н.П. Шахова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения квалификации «Повар, кондитер» 3-4 квалификационного разряда и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из овощей и грибов

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

Приготовление супов и соусов

Приготовление блюд из рыбы

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Приготовление сладких блюд и напитков

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в направлении повышения квалификации и переподготовки рабочих кадров.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии;
- приобретение практического опыта обучающимися по профессии 19.01.17. Повар, кондитер;
- формирование общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **отработать умения:**

ВПД	умения
Приготовление блюд из овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none">- организовывать рабочее место;- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;- обрабатывать различными методами овощи и грибы;- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

	<ul style="list-style-type: none"> - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место; - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров, - готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
Приготовление супов и соусов	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место; - Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам - Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов, - Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов - Оценивать качество готовых блюд, - Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.
Приготовление блюд из рыбы	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место; - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы, - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы, - оценивать качество готовых блюд
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место; - проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы, - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы, - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы, - оценивать качество готовых блюд
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место; - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов, - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок, - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок, - оценивать качество холодных блюд и закусок,

	- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима
Приготовление сладких блюд и напитков	- организовывать рабочее место; - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых блюд
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	- организовывать рабочее место; - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям и хлебу; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлеба, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлеба, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего - 648 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов – 36 часов

В рамках освоения ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 36 часов

В рамках освоения ПМ 03. Приготовление супов и соусов – 72 часа

В рамках освоения ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы – 72 часа

В рамках освоения ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - 72 часа

В рамках освоения ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок - 72 часа

В рамках освоения ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков – 72 часа

В рамках освоения ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - 216 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2.3. Приготовление супов и соусов

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2.	Готовить простые супы
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2.4. Приготовление блюд из рыбы

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2.6. Приготовление холодных блюд и закусок

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2.7. Приготовление сладких блюд и напитков

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2.	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые горячие напитки
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 1.2.	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	36	1. Техника безопасности при работе в горячем цехе. Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарем горячего цеха. Приготовление блюд из тушеных овощей.
			2. Приготовление блюд из запеченных овощей. 3. Приготовление блюд из грибов. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.5.	ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	36	1. Техника безопасности при работе в мучном цехе. Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарём. Приготовление бездрожжевого (пресного) теста
			2. Приготовление дрожжевого теста 3. Приготовление мучных блюд 4. Приготовление мучных гарниров 5. Приготовление мучных кулинарных изделий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 3.3. ПК 3.4.	ПМ. 03 Приготовление супов и соусов	72	1. Приготовление соуса белого основного и его производных. 2. Приготовление соуса красного основного и его производных. 3. Приготовление молочных и сметанных соусов. 4. Приготовление яично-масляных соусов и масляных смесей. 5. Приготовление холодных соусов.
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 4.3.	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	72	1. Техника безопасности и организация рабочего места повара при работе в горячем цехе. Приготовление простых блюд из отварной рыбы. 2. Приготовление простых блюд из припущенной рыбы. 3. Приготовление простых блюд из жареной рыбы. 4. Приготовление простых блюд из тушеной рыбы.

			<p>5. Приготовление простых блюд из запеченной рыбы.</p> <p>6. Приготовление простых блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 5.3.</p> <p>ПК 5.4.</p>	<p>ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p>	<p>72</p>	<p>1. Приготовление и оформление простых блюд из отварного мяса.</p> <p>2. Приготовление и оформление простых блюд из припущенного мяса.</p> <p>3. Приготовление и оформление простых блюд из жареного мяса.</p> <p>4. Приготовление и оформление простых блюд из тушеного мяса.</p> <p>5. Приготовление и оформление простых блюд из запеченного мяса.</p> <p>6. Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы.</p> <p>7. Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы.</p> <p>8. Приготовление и оформление простых блюд из мясопродуктов.</p> <p>9. Приготовление и оформление простых блюд из отварной домашней птицы.</p> <p>10. Приготовление и оформление простых блюд из жареной домашней птицы.</p> <p>11. Приготовление и оформление простых блюд из тушеной домашней птицы.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>Всего часов</p>		<p>228</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики в учебных мастерских образовательного учреждения и в организациях на основе прямых договоров, заключённых между техникумом и каждой организацией, куда направляется обучающийся.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрировано в рамках каждого профессионального модуля. Освоение производственной практики является условием допуска обучающихся к экзамену квалификационному.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной 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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета

5.1. Приготовление блюд из овощей и грибов

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Соответствие качества первичной обработки, форм и размеров нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ в соответствии с техническими условиями Соответствие норм выхода овощных полуфабрикатов показателю в СРБ.	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Соответствие качества основных и простых блюда и гарниров из традиционных видов овощей и грибов требованиям к качеству в соответствии с нормативно-технологической документацией. Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформлению требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	1. Определение целей, области и объектов деятельности повара в соответствии с требованиями ФГОС ППКРС по профессии «Повар, кондитер». 2. Участие в профессиональных конкурсах, научно-практических конференциях, олимпиадах.	Оценка на экзамене по модулю. Предоставление профессионального портфолио обучающегося по результатам участия на экзамене по модулю.

Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Верное определение форм и методов, направленных на решение профессиональных задач, в составленном плане профессионального саморазвития.	Оценка плана профессионального саморазвития на производственной практике.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Анализирование рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности.	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Отобранная на основе анализа и оценки информация позволяет ставить и решать профессиональные задачи и задачи профессионального и личностного развития.	Оценка представленной информации в форме накопительных оценок.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	При разработке, оформлении и представлении методического обеспечения использованы информационно-коммуникационные технологии (сетевые, мультимедиа, интерактивные).	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Эффективность взаимодействия с руководством предприятия, коллегами, социальными партнерами в осуществлении профессиональной деятельности.	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.

5.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить подготовку зерновых	Соответствие качества подготовки	Экспертная оценка на

продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. в соответствии с техническими условиями	производственной практике. Дневник по ПП.
Готовить и оформлять простые блюда из макаронных изделий.	Соответствие качества простых блюд из макаронных изделий требованиям к качеству в соответствии с нормативно-технологической документацией Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.
Готовить и оформлять простые блюда из макаронных изделий.	Соответствие качества простых блюд из макаронных изделий требованиям к качеству в соответствии с НТД. Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.
Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Соответствие качества простых блюд из яиц и творога требованиям к качеству в соответствии с НТД. Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.
Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	Соответствие качества простых мучных блюда из теста с фаршем требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	1. Определение целей, области и объектов деятельности повара в соответствии с требованиями ФГОС ППКРС по профессии «Повар, кондитер».	Оценка на экзамене по модулю. Предоставление

	2. Участие в профессиональных конкурсах, научно-практических конференциях, олимпиадах.	профессионального портфолио обучающегося по результатам участия на экзамене по модулю
Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Верное определение форм и методов, направленных на решение профессиональных задач, в составленном плане профессионального саморазвития.	Оценка плана профессионального саморазвития на производственной практике.
Анализирует рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности.	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.
Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Отобранная на основе анализа и оценки информация позволяет ставить и решать профессиональные задачи и задачи профессионального и личностного развития.	Оценка представленной информации в форме накопительных оценок.
Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	При разработке, оформлении и представлении методического обеспечения использованы информационно-коммуникационные технологии (сетевые, мультимедиа, интерактивные).	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.
Работает в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Эффективность взаимодействия с руководством предприятия, коллегами, социальными партнерами в осуществлении профессиональной деятельности	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.

5.3. Приготовление супов и соусов

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить бульоны и отвары	Соответствие качества бульонов и отваров требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.
Готовить простые супы	Соответствие качества простых супов требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	Соответствие качества отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.
Готовить простые холодные и горячие соусы	Соответствие качества простых холодных и горячих соусов требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	1. Определение целей, области и объектов деятельности повара в соответствии с требованиями ФГОС ППКРС по профессии «Повар, кондитер». 2. Участие в	Оценка на экзамене по модулю. Предоставление

	профессиональных конкурсах, научно-практических конференциях, олимпиадах.	профессионального портфолио обучающегося по результатам участия на экзамене по модулю.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Верное определение форм и методов, направленных на решение профессиональных задач, в составленном плане профессионального саморазвития.	Оценка плана профессионального саморазвития на производственной практике.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности.	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Отобранная на основе анализа и оценки информация позволяет ставить и решать профессиональные задачи и задачи профессионального и личностного развития.	Оценка представленной информации в форме накопительных оценок.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	При разработке, оформлении и представлении методического обеспечения использованы информационно-коммуникационные технологии (сетевые, мультимедиа, интерактивные).	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.

5.4. Приготовление блюд из рыбы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить обработку рыбы с костным скелетом	Соответствие качества обработки рыбы с костным скелетом требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие норм отходов и потерь при холодной обработке рыбы показателю СРБ	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Соответствие качества приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом требованиям к качеству в соответствии с НТД. Соответствие нормы выхода полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом показателю СРБ Соответствие способа нарезки полуфабрикатов из рыбы и их оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.
Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	Соответствие качества простых блюд из рыбы с костным скелетом требованиям к качеству в соответствии с НТД. Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	1. Определение целей, области и объектов деятельности повара в соответствии с требованиями ФГОС ППКРС по профессии «Повар, кондитер». 2. Участие в профессиональных конкурсах, научно-практических конференциях, олимпиадах.	Оценка на экзамене по модулю. Предоставление профессионального портфолио обучающегося по результатам участия на экзамене по модулю

Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Верное определение форм и методов, направленных на решение профессиональных задач, в составленном плане профессионального саморазвития.	Оценка плана профессионального саморазвития на производственной практике.
Анализирует рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности.	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.
Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Отобранная на основе анализа и оценки информация позволяет ставить и решать профессиональные задачи и задачи профессионального и личностного развития.	Оценка представленной информации в форме накопительных оценок.
Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	При разработке, оформлении и представлении методического обеспечения использованы информационно-коммуникационные технологии (сетевые, мультимедиа, интерактивные).	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.
Работает в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Эффективность взаимодействия с руководством предприятия, коллегами, социальными партнерами в осуществлении профессиональной деятельности	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.

5.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	Соответствие качества подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов, содержания костей показателю СРБ	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.
Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Соответствие качества подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода порционных, порционных панированных, мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из рубленого мяса, полуфабрикатов из субпродуктов показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.
Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	Соответствие качества простых блюд из мяса и мясных продуктов требованиям к качеству в соответствии с НТД. Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	1. Определение целей, области и объектов деятельности повара в соответствии с требованиями ФГОС ППКРС по профессии «Повар, кондитер». 2. Участие в профессиональных	Оценка на экзамене по модулю. Предоставление профессионального

	конкурсах, научно-практических конференциях, олимпиадах.	портфолио обучающегося по результатам участия на экзамене по модулю
Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Верное определение форм и методов, направленных на решение профессиональных задач, в составленном плане профессионального саморазвития.	Оценка плана профессионального саморазвития на производственной практике.
Анализирует рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности.	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.
Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Отобранная на основе анализа и оценки информация позволяет ставить и решать профессиональные задачи и задачи профессионального и личностного развития.	Оценка представленной информации в форме накопительных оценок.
Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	При разработке, оформлении и представлении методического обеспечения использованы информационно-коммуникационные технологии (сетевые, мультимедиа, интерактивные).	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.
Работает в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Эффективность взаимодействия с руководством предприятия, коллегами, социальными партнерами в осуществлении профессиональной деятельности	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.

5.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	Соответствие качества бутербродов и гастрономических продуктов порциями требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.
Готовить и оформлять салаты	Соответствие качества салатов требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.
Готовить и оформлять простые холодные закуски	Соответствие качества простых холодных закусок требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.
Готовить и оформлять простые холодные блюда	Соответствие качества простых холодных блюд требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	1. Определение целей, области и объектов деятельности повара в соответствии с требованиями ФГОС ППКРС по профессии «Повар, кондитер». 2. Участие в	Оценка на экзамене по модулю. Предоставление

	профессиональных конкурсах, научно-практических конференциях, олимпиадах.	профессионального портфолио обучающегося по результатам участия на экзамене по модулю
Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Верное определение форм и методов, направленных на решение профессиональных задач, в составленном плане профессионального саморазвития.	Оценка плана профессионального саморазвития на производственной практике.
Анализирует рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности.	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.
Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Отобранная на основе анализа и оценки информация позволяет ставить и решать профессиональные задачи и задачи профессионального и личностного развития.	Оценка представленной информации в форме накопительных оценок.
Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	При разработке, оформлении и представлении методического обеспечения использованы информационно-коммуникационные технологии (сетевые, мультимедиа, интерактивные).	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.
Работает в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Эффективность взаимодействия с руководством предприятия, коллегами, социальными партнерами в осуществлении профессиональной деятельности	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.

5.7. Приготовление сладких блюд и напитков

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	Соответствие качества холодных и горячих сладких блюд требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформлению требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.
Готовить и оформлять простые холодные напитки	Соответствие качества холодных напитков требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформлению требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.
Готовить и оформлять простые горячие напитки	Соответствие качества простых горячих напитков требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформлению требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	1. Определение целей, области и объектов деятельности повара в соответствии с требованиями ФГОС СПКРС по профессии «Повар, кондитер». 2. Участие в профессиональных конкурсах, научно-практических конференциях, олимпиадах.	Оценка на экзамене по модулю. Предоставление профессионального портфолио обучающегося по результатам участия на экзамене по модулю

Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Верное определение форм и методов, направленных на решение профессиональных задач, в составленном плане профессионального саморазвития.	Оценка плана профессионального саморазвития на производственной практике.
Анализирует рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности.	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.
Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Отобранная на основе анализа и оценки информация позволяет ставить и решать профессиональные задачи и задачи профессионального и личностного развития.	Оценка представленной информации в форме накопительных оценок.
Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	При разработке, оформлении и представлении методического обеспечения использованы информационно-коммуникационные технологии (сетевые, мультимедиа, интерактивные).	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.
Работает в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Эффективность взаимодействия с руководством предприятия, коллегами, социальными партнерами в осуществлении профессиональной деятельности	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.

5.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	Соответствие качества простых хлебобулочных изделий и хлеба требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.
Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	Соответствие качества основных мучных кондитерских изделий требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.
Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	Соответствие качества печенья, пряников, коврижек требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.
Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	Соответствие качества простых и основных отделочных полуфабрикатов требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.
Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	Соответствие качества отечественных классических тортов и пирожных требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.

<p>Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные</p>	<p>Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные требованиям к качеству в соответствии с НТД</p> <p>Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформлению требованиям технологической карты</p>	<p>Экспертная оценка на производственной практике. Дневник по ПП.</p>
--	--	---

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес</p>	<p>1. Определение целей, области и объектов деятельности кондитера в соответствии с требованиями ФГОС ППКРС по профессии «Повар, кондитер».</p> <p>2. Участие в профессиональных конкурсах, научно-практических конференциях, олимпиадах.</p>	<p>Оценка на экзамене по модулю.</p> <p>Предоставление профессионального портфолио обучающегося по результатам участия на экзамене по модулю</p>
<p>Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	<p>Верное определение форм и методов, направленных на решение профессиональных задач, в составленном плане профессионального саморазвития.</p>	<p>Оценка плана профессионального саморазвития на производственной практике.</p>
<p>Анализирует рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности.</p>	<p>Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.</p>
<p>Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>Отобранная на основе анализа и оценки информация позволяет ставить и решать профессиональные задачи и задачи профессионального и личностного развития.</p>	<p>Оценка представленной информации в форме накопительных оценок.</p>

Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	При разработке, оформлении и представлении методического обеспечения использованы информационно-коммуникационные технологии (сетевые, мультимедиа, интерактивные).	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.
Работает в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Эффективность взаимодействия с руководством предприятия, коллегами, социальными партнерами в осуществлении профессиональной деятельности	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.