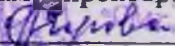


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
« СЕРДОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ »
(ГБПОУ ПО « СМТ »)

« Утверждаю »

Зам. директора по УР

 О. А. Егорова

« 31 » 08 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2016 г.

Рабочая программа учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цели и задачи учебной практики:

- приобретение практического опыта обучающимися по профессии 19.01.17. Повар, кондитер;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов;

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной 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;- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных	<ul style="list-style-type: none">- организовывать рабочее место;- проверять органолептическим способом качество

изделий, яиц, творога, теста	<p>зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара,</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место; - проверять органолептическим способом качество

	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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, - использовать различные технологии приготовления и оформления хлеба, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, - оценивать качество готовых изделий

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего - 864 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов – 108 часов

В рамках освоения ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 90 часов

В рамках освоения ПМ 03. Приготовление супов и соусов – 90 часов

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

В рамках освоения ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - 108 часов

В рамках освоения ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок - 108 часов

В рамках освоения ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков - 90 часов

В рамках освоения ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
 - МДК 08.01 - 90 часов, МДК 08.02 - 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП НПО 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
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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов учебной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 1.1. ПК 1.2.	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	108	<p>1. Техника безопасности при работе в овощном цехе. Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарем овощного цеха. Обработка консервированных, сушёных, замороженных овощей</p> <p>2. Первичная обработка и нарезка клубнеплодов</p> <p>3. Первичная обработка и нарезка корнеплодов.</p> <p>4. Первичная обработка и нарезка капустных овощей.</p> <p>5. Первичная обработка и нарезка луковых овощей.</p> <p>6. Первичная обработка грибов.</p> <p>7. Первичная обработка свежих огурцов, томатных, салатных, пряных овощей.</p> <p>8. Первичная обработка плодовых овощей, подготовка овощей к фаршированию.</p> <p>9. Техника безопасности при работе в горячем цехе. Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарем горячего цеха. Приготовление блюд из варёных овощей.</p> <p>10. Приготовление блюд из припущенных овощей.</p> <p>11. Приготовление блюд из жареных овощей.</p> <p>12. Приготовление блюд из тушеных овощей.</p>
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4.	ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	90	<p>1. Техника безопасности при работе в горячем цехе. Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарём. Приготовление различных каш</p> <p>2. Приготовление гарниров из круп</p> <p>3. Приготовление блюд и изделий из каш</p> <p>4. Приготовление блюд из бобовых.</p>

			<p>5. Приготовление блюд из кукурузы. 6. Приготовление гарниров из макаронных изделий 7. Приготовление блюд из макаронных изделий 8. Способы варки яиц 9. Приготовление блюд из жареных яиц 10. Приготовление блюд из запечённых яиц. 11. Приготовление холодных блюд из творога 12. Приготовление горячих блюд из творога</p>
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 3.1. ПК 3.2.	ПМ. 03 Приготовление супов и соусов	90	<p>1. Техника безопасности при работе в суповом отделении горячего цеха. Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарем. Приготовление бульонов 2. Приготовление картофельных супов. 3. Приготовление заправочных супов. 4. Приготовление супов-пюре. 5. Приготовление прозрачных супов. 6. Приготовление молочных супов. 7. Приготовление сладких супов. 8. Приготовление холодных супов.</p>
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 4.1. ПК 4.2.	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	72	<p>1. Техника безопасности и организация рабочего места повара при работе в рыбном цехе. Кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. 2. Кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы. 3. Кулинарная обработка некоторых видов рыб. 4. Подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. 5. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. 6. Приготовление рыбной кнельной массы и полуфабрикатов из нее.</p>
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

ПК 5.1. ПК 5.2.	ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	108	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка сырья, кулинарная обработка говядины 2. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из говядины. 3. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. 4. Подготовка сырья, кулинарная обработка свинины 5. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из свинины. 6. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. 7. Подготовка сырья, кулинарная обработка баранины 8. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из баранины. 9. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. 10. Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее. 11. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. 12. Подготовка сырья, кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из мясопродуктов. 13. Подготовка сырья, кулинарная обработка домашней птицы 14. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. 15. Подготовка сырья, кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов птицы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
Всего часов		468	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает проведение учебной практики в учебных мастерских образовательного учреждения

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится концентрировано в рамках каждого профессионального модуля. Освоение учебной практики является условием допуска обучающихся к производственной практике.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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.	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.
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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.

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 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.

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 учебной 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 продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления	Соответствие качества подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.

блюд и гарниров.	приготовления блюд и гарниров. в соответствии с техническими условиями	
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 оформлению требованиям технологической карты	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.
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 оформлению требованиям технологической карты	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.
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 оформлению требованиям технологической карты	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.
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 оформлению требованиям технологической карты	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.

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 портфолио обучающегося по результатам

	конкурсах, научно-практических конференциях, олимпиадах.	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 учебной практике.
Анализирует 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.
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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.
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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.
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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.
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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.

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 учебной 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.

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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.
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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.
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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.

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 учебной практике.
Анализирует рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы		
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	

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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.
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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.
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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.

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	Оценка на экзамене по модулю.

	«Повар, кондитер». 2. Участие в профессиональных конкурсах, научно-практических конференциях, олимпиадах.	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 учебной практике.
Анализирует рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы		
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	

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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.
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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.
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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.
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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.

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	Оценка на экзамене по модулю.

	<p>ППКРС по профессии «Повар, кондитер».</p> <p>2. Участие в профессиональных конкурсах, научно-практических конференциях, олимпиадах.</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 учебной практике.</p>
<p>Анализирует рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</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>
<p>Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>При разработке, оформлении и представлении методического обеспечения использованы информационно-коммуникационные технологии (сетевые, мультимедиа, интерактивные).</p>	<p>Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.</p>
<p>Работает в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Эффективность взаимодействия с руководством предприятия, коллегами, социальными партнерами в осуществлении профессиональной деятельности</p>	

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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.
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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.
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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.

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 учебной практике.
Анализирует рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы		
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	

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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.
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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.
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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.
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 учебной практике. Дневник по УП.
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	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.

<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>Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.</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 СПКРС 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 учебной практике.</p>
<p>Анализирует рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</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	