

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 10.06 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина
« 10 » 06 2022 г.
Приказ № 80-ос от 10.06 2022 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400BBB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО:

Су - шеф
ООО Торк
Кудряев М. В.



Санкт-Петербург

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы профессионального модуля, входящего в основную образовательную программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы:

С целью овладения указанным видом деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

-порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований ХАСП к безопасности готовой продукции;

-ведении расчетов с потребителями.

уметь:

-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.2. Количество часов на освоение программы учебной практики: - 252 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ОК, ПК	Наименование результатов обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Распределение часов по семестру		
			2 сем	3 сем	4 сем
ПК 2.1. - 2.8 ОК. 0.1,0.4,0.7	Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	6		
	Тема 1.1 Подготовка технологического оборудования, рабочего места при приготовлении блюд в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	6		
ПК. 21., 2.2, 2.3 ОК. 0.1,0.4,0.7	Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	66	66		
	Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров.	12	12		
	Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	24	24		
	Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	18	18		
	Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	12	12		
ПК 2.1. 2.2, 2.4 ОК. 0.1,0.4,0.7	Раздел модуля 3 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	42	6	36	
	Тема 3.1 Классификация, ассортимент, значение соусов в питании.	6	6		
	Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	18		18	
	Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	6		6	
	Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	12		12	

ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК. 0.1,0.4,07	Раздел модуля 4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	30		30	
	Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	12		12	
	Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	18		18	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 0.4, 0.7, 0.1,	Раздел модуля 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	36		36	
	Тема 5.1 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.	18		18	
	Тема 5.2 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.	18		18	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 0.4, 0.7, 0.1	Раздел модуля 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	18			18
	Тема 6.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	18			18
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 0.4, 0.7, 0.1	Раздел модуля 7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	54			54
	Тема 7.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	36			36
	Тема 7.2 Приготовление и подготовка к реализации мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	12			12
	Дифференцированный зачет	6			6
Всего:		252	78	102	72

3.2. Тематический план и содержание учебной практики профессионального модуля

Наименование тем	Содержание	Всего часов
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		6
Тема 1.1. Подготовка технологического оборудования, рабочего места при приготовлении блюд в соответствии с инструкциями и регламентами.	Всего часов	6
	Освоение приемов подготовки технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования при приготовлении блюд разнообразного ассортимента.	6
	С одновременным освоением приемов тепловой кулинарной обработки продуктов, классификации, характеристики способов тепловой обработки. Освоение требований к организации хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. *с помощью инновационных технологий Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.		66
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации бульонов,	Всего часов	12
	Освоение приемов приготовления бульонов, отваров.	6
	Освоение приемов приготовления бульонов, отваров.	6

отваров.	<p>С одновременным освоением приемов техники порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, заправочных супов для подачи, *в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий.</p> <p>Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Освоение приемов охлаждения, замораживания и хранения отваров готовых бульонов, учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос</p>	
<p>Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Всего часов</p> <p>Освоение приемов приготовления заправочных супов</p> <p>Освоение приемов приготовления заправочных супов</p> <p>Освоение приемов приготовления заправочных супов</p> <p>Освоение приемов приготовления заправочных супов</p> <p>С одновременным освоением приготовления заправочных супов, *в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью нужного типа), качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.</p> <p>Нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий).</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</p>	<p>24</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
<p>Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических,</p>	<p>Всего часов</p> <p>Освоение приемов приготовления подготовка к реализации супов-пюре.</p> <p>Освоение приемов приготовления супов молочных, сладких</p> <p>Освоение приемов приготовления диетических, вегетарианских супов</p>	<p>18</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

<p>вегетарианских супов разнообразного ассортимента</p>	<p>С одновременным освоением норм закладки продуктов, правил и режимов варки, требований к качеству, условий и сроков хранения супов. Освоение ассортимента супов *в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий.</p> <p>Освоение правил оформления и отпуска супов техники порционирования, вариантов оформления, температура подачи, выбор посуды для отпуска. Освоение методов сервировки и подачи супов-пюре.</p> <p>Освоение методов сервировки и подачи супов-пюре. Освоение ассортимента супов-пюре.</p>	
<p>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</p>	<p>Всего часов</p>	<p>12</p>
	<p>Освоение приемов приготовления холодных супов</p>	<p>6</p>
	<p>Освоение приемов приготовления региональных супов</p>	<p>6</p>
	<p>С одновременным освоением особенностей приготовления, норм закладки продуктов, ассортимента, требований к качеству, условий и сроков хранения супов *в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий. Освоение приемов выбора посуды для отпуска и способов подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Освоение методов сервировки правил подачи техники порционирования, вариантов оформления супов. Температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска. Освоение приемов упаковки, подготовки супов для отпуска на вынос.</p>	
<p>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>		<p>42</p>
<p>Тема 3.1 Классификация, ассортимент, значение соусов в питании</p>	<p>Всего часов</p>	<p>6</p>
	<p>Освоение приемов приготовления соусов на муке.</p>	<p>6</p>
	<p>С одновременным освоением приемов приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов *в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий</p> <p>Освоение методов приготовления, органолептических способов определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</p> <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству соусов, условия и сроки хранения. Концентраты для соусов собственного приготовления и промышленного производства.</p>	
<p>Тема 3.2</p>	<p>Всего часов</p>	<p>18</p>

Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Освоение приемов приготовления соусов на муке, красного основного и его производных	6
	Освоение приемов приготовления соусов на муке белого основного и его производных	6
	Освоение приемов приготовления, подготовка к реализации соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	6
	С одновременным освоением приемов приготовления, кулинарного назначения, требований к качеству, условий и сроков хранения соуса красного основного и его производных *в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий Освоение ассортимента, требований к качеству, условий и сроков хранения, кулинарного назначения концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. Приемы оформления тарелки соусами горячих блюд Освоение приемов приготовления, кулинарного назначения, требований к качеству, условий и сроков хранения соуса белого основного и его производных. Освоение условий хранения и назначения соусных полуфабрикатов, правил охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов. Освоение порционирования, упаковки для отпуска на вынос или транспортирования соусов. Освоение приемов приготовления, кулинарного назначения, требований к качеству, условий и сроков хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. Освоение приготовления, кулинарного назначения, требований к качеству, условий и сроков хранения соусов на основе концентратов промышленного производства.	
Тема 3.3	Всего часов	6
Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Освоение приемов приготовления масляных соусов на сливках.	6
	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках *в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий	
Тема 3.4	Всего часов	12
Приготовление, подготовка к	Освоение приемов приготовления, региональных, вегетарианских, диетических соусов	6
	Освоение приемов приготовления, оформления сладких (десертных) соусов.	6

реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	С одновременным освоением кулинарного назначения, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов*в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов Освоение приемов приготовления, кулинарного назначения региональных, вегетарианских, диетических соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.		30
Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	Всего часов	12
	Освоение приемов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	6
	Освоение приемов приготовления, оформления блюд и гарниров из овощей и грибов	6

	<p>С одновременным освоением правил выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов *в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий Освоение подбора для приготовления блюд из овощей, подготовки к использованию пряностей, приправ. Освоение методов приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Освоение правил оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техники порционирования, вариантов оформления.</p> <p>Освоение методов сервировки и подачи с соблюдением температуры подачи. Освоение приемов выбора посуды для отпуска, способов подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Освоение приемов упаковки, подготовки горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования. Освоение выбора методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Освоение методов приготовления грибов. Освоение правил подбора соусов. Освоение приемов хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, правил охлаждения, замораживания, разогрева.</p>	
<p>Тема 4.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>Всего часов</p> <p>Освоение приемов приготовления горячих блюд и гарниров из круп.</p> <p>Освоение приемов приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых.</p> <p>Освоение приемов приготовления горячих блюд и гарниров из макаронных изделий</p>	<p>18</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

	<p>С одновременным освоением ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. *В т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий</p> <p>Освоение приемов приготовления блюд и гарниров из бобовых.</p> <p>Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Освоение приемов оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий: техники порционирования, вариантов оформления в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Освоение хранения готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий правил охлаждения, замораживания, разогрева.</p> <p>Освоение приемов приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		36
Тема 5.1 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.	Всего часов	18
	Освоение приемов приготовления горячих блюд из яиц	6
	Освоение приемов приготовления горячих блюд из творога	6
	Освоение приемов приготовления горячих блюд из сыра	6

	<p>С одновременным освоением ассортимента, значения в питании (пищевой, энергетической ценности) блюд из яиц, творога, сыра. Освоение правил выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Освоение правил взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. *В т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий</p> <p>Освоение приемов приготовления оформления и отпуск горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Освоение правил расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Освоение подбора, подготовки ароматических веществ. Освоение ассортимента, рецептур, методов приготовления, требований к качеству, условий и сроков хранения.</p> <p>Освоение приемов приготовления оформления и отпуск горячих блюд из сыра. Освоение ассортимента, рецептур, методов приготовления, требований к качеству, условий и сроков хранения. Освоение выбора методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Освоение методов приготовления блюд из яиц, творога, сыра. Техники порционирования, вариантов оформления. Освоение ассортимента, рецептур, методов приготовления, требований к качеству, условий и сроков хранения. Освоение методов сервировки и подачи, температуры подачи. Освоение выбора посуды для отпуска, способов подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Освоение хранения готовых блюд из яиц, творога, сыра. Освоение упаковки, подготовки для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	
<p>Тема 5.2 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.</p>	<p>Всего часов</p> <p>Освоение приемов приготовления блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков.</p> <p>Освоение приемов замеса дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделки, формовки изделий из теста.</p>	<p>18</p> <p>6</p> <p>6</p>

	Освоение приемов приготовления блюд из муки	6
	<p>С одновременным освоением ассортимента, значения в питании (пищевой, энергетической ценности) блюд из муки*в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологи Освоение правил выбора основных продуктов и ингредиентов, к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Освоение подбора, подготовки пряностей и приправ, соусов.</p> <p>Освоение замеса дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделки, формовки изделий из теста. Освоение выбора методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе блюд диетического,</p> <p>Освоение методов приготовления блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		18
Тема 6.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Всего часов	18
	Освоение приемов приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: варки основным способом и на пару, припускания (с гарниром, соусом и без).	6
	Освоение приемов приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: тушения, запекание (с гарниром, соусом и без).	6
	Освоение приемов приготовления, оформления блюд: жарки основным способом и во фритюре, на гриле, сотирования (с гарниром, соусом и без).	6

	<p>С одновременным освоением ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.</p> <p>Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню.</p> <p>Освоение приемов приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: варки основным способом и на пару, припускания, тушения (с гарниром, соусом и без).</p> <p>Освоение приемов приготовления, оформления блюд: жарки основным способом и во фритюре, на гриле, сотирования, запекания (с гарниром, соусом и без). *В т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий</p>	
	<p>С одновременным освоением правил оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техники порционирования, вариантов оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.</p> <p>Освоение методов приготовления блюд: жарки основным способом и во фритюре, на гриле, сотирования, запекания (с гарниром, соусом и без). Освоение правил оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техники порционирования, вариантов оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.</p> <p>Освоение правил вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд из рыбы. Освоение правил выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Освоение методов сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температуры подачи. Освоение приемов упаковки, подготовки для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.		54
Тема 7.1.	Всего часов	36
Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Освоение приемов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов: варка основным способом и на пару, припускание.	6
	Освоение приемов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, тушение (с гарниром, соусом и без).	6
	Освоение приемов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, запекание (с	6

гарниром, соусом и без).	
Освоение приемов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов жарка основным способом (с гарниром, соусом и без).	12
Освоение приемов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов жарка во фритюре, на гриле, сортирование (с гарниром, соусом и без).	6

	<p>С одновременным освоением классификации, ассортимента, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, *в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий</p> <p>Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.</p> <p>С одновременным освоением выбора методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Освоение правил выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме</p> <p>Освоение методов приготовления, оформления, отпуска блюд из мяса, мясных продуктов тушение, запекание (с гарниром, соусом и без). Освоение правил вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд из мяса и мясных продуктов. Освоение методов сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температуры подачи. Освоение приемов упаковки, подготовки для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Освоение методов приготовления, оформления, отпуска блюд из мяса, мясных продуктов, запекание (с гарниром, соусом и без). Освоение правил вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд из мяса и мясных продуктов. Освоение методов сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температуры подачи. Освоение приемов упаковки, подготовки для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Освоение методов приготовления, оформления, отпуска блюд из мяса, мясных продуктов жарка основным способом (с гарниром, соусом и без). Освоение приемов выбора посуды для отпуска и способов подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов</p> <p>Освоение методов приготовления, оформления, отпуска блюд из мяса, мясных продуктов жарка во фритюре, на гриле, сортирование (с гарниром, соусом и без). Освоение приемов выбора посуды для отпуска и способов подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов</p>	
Тема 7.3	Всего часов	12

Приготовление и подготовка к реализации мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	Освоение приемов приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару), припущенных.	6
	Освоение приемов приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика: жареных, тушеных, запеченных.	6
	С одновременным освоением выбора методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, *в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий Освоение приготовления оформления, отпуска блюд из домашней птицы, дичи, кролика: жареных, тушеных, запеченных. Освоение методов приготовления блюд: варки основным способом и на пару, припускания, тушения, жарки основным способом и во фритюре, на гриле, сортирования, запекания (с гарниром, соусом и без).	
Дифференцированный зачет по УП.02		6
<i>*Содержание добавлено в соответствии с профессиональными стандартами и регламентами по согласованию с работодателем. Приготовление блюд национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд</i>		156 часов из вариатива

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики по ПМ 02 предполагает наличие лаборатории Учебной кухни ресторана.

Оборудование учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный

Механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

слайсер;

планетарный миксер;

привод универсальный для взбивания;

Тепловое оборудование:

плиты электрические;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

фритюрница;

микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование:

стеллаж;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

набор разделочных досок;

подставка для разделочных досок;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь) ;

сито;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

пинцет, щипцы кулинарные;

набор ножей «поварская тройка»,

мусат для заточки ножей;

бак для мусора.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;

сотейники

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для упаковки продуктов, шпагат,

Посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие, тарелки плоские, соусники

Технические средства обучения. В лаборатории учебной кухни ресторана оборудована зона инструктажа, оснащенная проектором, экраном, доской

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400 с. – Текст: непосредственный.

2. Дополнительные источники

1. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для студентов учреждений СПО / В. П. Золин. – 13-е изд. – М.: Академия, 2016. – 320 с. – Текст: непосредственный

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471778> (дата обращения: 17.05.2021). – Текст: непосредственный.

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471424> (дата обращения: 22.04.2021).

4. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М. : Академия, 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Реализация рабочей программы учебной практики ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению рабочей программы учебной практики предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация рабочей программы учебной практики предусматривает наличие лаборатории Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Учебная практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

В соответствии с учебным планом учебная практика по ПМ.02 проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей в 2-3-4 семестрах по 1 дню в неделю по 6 часов в объеме 252 часа. Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана ОУ.

Из вариатива на учебную практику добавлено 156 часов. Часы добавлены на расширение освоения вида деятельности в соответствии с профессиональными стандартами Повар и ТО WSR «Поварское дело» ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление,

творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд с помощью инновационных технологий.

Учебная практика по ПМ.02 заканчивается дифференцированным зачётом в 4 семестре на втором курсе. Дифференцированный зачет проходит в форме практической работы, устанавливающей освоение основного вида деятельности и профессиональных компетенций

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог» профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.5 Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимся;
- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами;
- разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики, умением осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление,	Дифференцированный зачет.

творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики за освоением приёмов приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Проведение анализа ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Анализ результатов практической деятельности. Выполнение практических заданий по УП.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Выполнение практических заданий по УП.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Выполнение практических заданий по УП. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Результаты участия в командных мероприятиях Результаты выполнения презентаций.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Выступление на профессиональных конференциях. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Выступление на профессиональных конференциях Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе прохождения учебной практики.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	Результаты аттестации по физической культуре. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.

профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Участие в профессиональных конкурсах, ведение здорового образа жизни.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических заданий по УП.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Выполнение практических заданий по УП. Выступление на профессиональных конференциях.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Выполнение практических заданий по УП.