



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСТРАХАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГБПОУ АО «АГКПТ»)

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Профессия 43.01.04 Повар судовой

Ген. директор ООО „Де Ал“



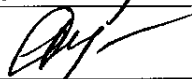
Астрахань, 2021

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100120.02 Повар судовой, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. №726 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 №389), Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291.

Организация -разработчик рабочей программы учебной практики: ГБПОУ АО «АГКПТ».

РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании Методической комиссии преподавателей и мастеров ПО группы сервисных дисциплин

Протокол № 7 от 26 января 2021 г.

Председатель комиссии 

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Тематический план и содержание учебной практики	7
4. Условия реализации программы учебной практики	13
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100120.02 Повар судовой в части освоения профессий «Повар судовой» и «Камбузник» и основных видов деятельности:

3. Приготовление кулинарных блюд.
4. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

1.2 Цели и задачи учебной практики:

- комплексное освоение обучающимися всех видов деятельности по профессии СПО 100120.02 Повар судовой, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

Требования к умениям, которыми должен владеть обучающийся в результате прохождения учебной практики по видам деятельности, приведены в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной практики

ВД	Требования к умениям
1	2
3. Приготовление кулинарных блюд	<ul style="list-style-type: none">– Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;– проверять органолептическим способом годность и качество овощей, зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, рыбы, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.;– пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;– проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд;– выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы, мяса, творога и яиц, овощей, различных сладких блюд, напитков и т.д.;– обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей;– готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и т.д.;– использовать различные технологии приготовления и оформления супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков и т.д.;– оценивать качество готовых блюд;– охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;– охлаждать и замораживать нарезанные овощи;– соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд.

1	2
4. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> – Оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; – рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции; – использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия; – замешивать, резать и формовать тесто; – контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке; – контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки; – следить за готовностью хлебобулочных изделий; – соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий.

1.3 Учебная нагрузка на освоение программы учебной практики:

Всего 7 недель, в том числе:
 в рамках освоения ПМ.03 – 5 недель;
 в рамках освоения ПМ.04 – 2 недели.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является комплексное освоение обучающимися основных видов деятельности по профессии СПО 100120.02 Повар судовой, сформированность общих и профессиональных компетенций (таблица 2), а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии по основным видам деятельности (ВД):

3. Приготовление кулинарных блюд.
4. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

Таблица 2

Перечень общих и профессиональных компетенций

Код	Наименование результата освоения программы практики
1	2
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать 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)
ПК 3.1	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски
ПК 3.2	Готовить и отпускать первые блюда и соусы
ПК 3.3	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий
ПК 3.4	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей
ПК 3.5	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов
ПК 3.6	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы
ПК 3.7	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога
ПК 3.8	Готовить сладкие блюда и напитки
ПК 3.9	Готовить мучные кулинарные блюда
ПК 3.10	Готовить блюда диетического питания
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание практики

Таблица 3

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Кол-во недель/ часов по ПМ	Наименование тем практики	Кол-во часов по темам	Виды работ	Содержание учебных занятий (дидактические единицы)
1	2	3	4	5	6	7
ПК 3.4	ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд	5	Тема 3.1 Кулинарная обработка и нарезка овощей	24	<ul style="list-style-type: none"> – Кулинарная обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов; – кулинарная обработка и нарезка капустных и луковых овощей; – кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов; – кулинарная обработка листовых и пряных овощей, свежих, сушеных и соленых грибов. 	<ul style="list-style-type: none"> – Действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; – приемы механической и тепловой кулинарной обработки овощей;
ПК 3.5			Тема 3.2 Кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов	18	<ul style="list-style-type: none"> – Кулинарная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы; – приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренья во фритюре; – подготовка щуки и судака для фарширования; – приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. 	<ul style="list-style-type: none"> – классификация, пищевая ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд: супов и соусов, блюд из рыбы; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы

1	2	3	4	5	6	7
ПК 3.6			Тема 3.3 Кулинарная разделка и обвалка мясных туш. Приготовление полуфабрикатов из мяса	18	<ul style="list-style-type: none"> – Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для жаренья, варки, тушения; – механическая кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши, деление туши на части. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для жаренья, варки, тушения из свинины, баранины, телятины; – приготовление натуральной рубленой котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. 	<ul style="list-style-type: none"> – классификация, пищевая ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд из мяса – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса – последовательность выполнения технологических операций при разделке мясных туш, подготовке полуфабрикатов
ПК 3.6			Тема 3.4 Кулинарная обработка субпродуктов. Обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов	6	<ul style="list-style-type: none"> – Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов из них; – Обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из птицы. 	<ul style="list-style-type: none"> – классификация, пищевая ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд из птицы и субпродуктов – последовательность выполнения технологических операций при обработке туш птиц, приготовлении полуфабрикатов

1	2	3	4	5	6	7
ПК 3.2, 3.6, 3.10			Тема 3.5 Приготовление первых блюд	30	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление заправочных супов: щей, борщей – Приготовление рассольников, солянок – Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми – Приготовление картофельного супа и супа-лапши домашней – Приготовление сладкого супа, мясной окрошки, холодного борща, – Приготовление первых блюд для диетического питания 	<ul style="list-style-type: none"> – классификация, пищевая ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд: первых блюд и соусов; – действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; – классификация, пищевая ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых первых блюд и соусов; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении первых блюд и соусов;
			Тема 3.6 Приготовление соусов	18	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление красного и белого основных соусов и их производных – Приготовление молочного и сметанного соусов и их производных – Приготовление яично-масляных соусов и масляных смесей 	<ul style="list-style-type: none"> – приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов для приготовления первых блюд и соусов; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении первых блюд и соусов;
ПК 3.3, 3.10			Тема 3.7 Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	12	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, в том числе для диетического питания 	<ul style="list-style-type: none"> – действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; – классификация, пищевая ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий;

1	2	3	4	5	6	7
						<ul style="list-style-type: none"> – приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей.
ПК 3.4, 3.10			Тема 3.8 Приготовление салатов из овощей	6	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление салатов из сырых и вареных овощей, в том числе для диетического питания 	<ul style="list-style-type: none"> – действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении салатов из овощей; – приемы механической и тепловой кулинарной обработки овощей; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов из овощей;
ПК 3.1, 3.2, 3.6, 3.10			Тема 3.9 Приготовление блюд и закусок из мяса и рыбы	36	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление блюд и закусок из мяса – Приготовление блюд из рыбы: жареной основным способом, во фритюре, запеченной рыбы – Приготовление блюд из рыбной котлетной массы – Приготовление блюд из жареного, тушеного, запеченного мяса говядины, баранины, свинины – Приготовление блюд из мелкокусковых мясных полуфабрикатов 	<ul style="list-style-type: none"> – действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; – классификация, пищевая ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд: блюд и закусок из мяса и рыбы; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и закусок из мяса и рыбы; – приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;

1	2	3	4	5	6	7
					– Приготовление блюд из котлетной и натуральной мясной рубленой массы, в том числе для диетического питания	– последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и закусок из мяса и рыбы;
ПК 3.6, 3.10			Тема 3.10 Приготовление блюд из домашней птицы	6	– Приготовление блюд из домашней птицы – Приготовление блюд из домашней птицы для диетического питания	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы; – приемы механической и тепловой кулинарной обработки домашней птицы; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы;
ПК 3.7, 3.10			Тема 3.11 Приготовление блюд из яиц и творога	6	– Приготовление блюд из яиц и творога: запеканки, сырники, вареники... – Приготовление блюд из яиц и творога для диетического питания	– действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания из яиц и творога; – классификация, пищевая ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд из яиц и творога; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из яиц и творога; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из яиц и творога.
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета						

1	2	3	4	5	6	7
ПК 4.1	ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	2	Тема 4.1 Выпечка хлеба из пшеничной муки	18	- организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом; - - подготовка теста из пшеничной муки различными способами согласно производственным рецептурам; - выпечка хлеба;	<ul style="list-style-type: none"> - Виды и классификация сырья, назначение, состав, свойства и сорт сырья; - классификация оборудования для хлебопечения, технологию его эксплуатации и правила техники безопасности при работе; - ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия; - санитарные правила, государственные стандарты и технические условия выпечки хлеба; - нормы выхода изделий; - технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции; - особенности выпечки хлеба на судах; - алгоритмы технологических расчетов; - условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе
			Тема 4.2 Выпечка хлеба из ржаной муки и многозернового хлеба	18	- - подготовка теста из смеси ржаной муки с пшеничной различными способами согласно производственным рецептурам; - подготовка теста для многозернового хлеба; - выпечка хлеба	
			Тема 4.3 Выпечка хлебобулочных изделий	24	- подготовка теста для выпечки хлебобулочных изделий различного ассортимента; - выпечка изделий;	
			Тема 4.4 Выпечка сухарных и бараночных изделий	12	- подготовка теста для выпечки сухарных и бараночных изделий различными способами согласно производственным рецептурам; - выпечка изделий	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета						

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для реализации практики:

- Положение о практике студентов ГБПОУ АО «АГКПТ»;
- настоящая программа учебной практики;
- календарно-тематический план практики;
- дидактическое обеспечение практики.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению практики

Оборудование практики:

- Учебно-производственная мастерская – камбуз.
- оборудование практики: тепловое, механическое, холодильное, немеханическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда, приспособления;
- Технологические карты и схемы, сборники рецептур.

4.3 Перечень учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.2000 №29-ФЗ (в редакции от 23.04.2018).
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".
3. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).
4. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1674-ст).
5. Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство "ПРОФИКС" Санкт-Петербург, 2003 г.
6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
7. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / – 2-е изд., стер. – М.: Изда-ельский центр «Академия», 2015. – 128 с.
9. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с.
10. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров – М.: Дашков и К, 2014 -252с.
11. Матюхина З.П. Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов - М.: Академия – 2014 – 270с.

12. Перетятко Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании - М.: Дашков и К, 2013г.
13. Скурихин Н.В.. Химический состав продуктов питания. Высшая школа, 2015 г. – 143 с.
14. Татарченко И.И. Технология субтропических и пищевкусковых продуктов - М. Академия, 2013г., 204 с.

Интернет-ресурсы:

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Дополнительные источники:

1. Дмитриев В.И., Дмитриева Е.Н., Латухов С.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности моряков: Учебное пособие.- М.: ИКЦ «Академкнига», 2006.
2. Кодекс торгового мореплавания Российской Федерации.- М.: «Омега-Л», 2008.
3. О свободной Конвенции Международной организации труда 2006 г.- СПб.: ООО «Морсар», 2009.
4. Международная конвенция по охране человеческой жизни на море 1974 г. (СОЛАС-74). – СПб.: ЗАО «ЦНИИМФ», 2008.
5. Международная конвенция о подготовке и дипломировании моряков и несение вахты 1978г.(ПДМНВ-78). – СПб.: ЗАО «ЦНИИМФ», 2002.

4.4 Требования к руководителям практики

Заведующий отделом учебно-учебной работы:

- осуществляет общее руководство и контроль практикой;
- утверждает календарно-тематический план практики;
- осуществляет методическое руководство и контроль деятельностью всех лиц, участвующих в организации и проведении практики;
- рассматривает аналитические материалы по организации, проведению и итогам практики.

Мастер производственного обучения (или преподаватель):

- составляет календарно-тематический план практики,
- обеспечивает разработку методического материала практики;
- контролирует ведение документации по практике;
- участвует в оценке общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения учебной практики;
- формирует аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций;
- по окончании практики представляет отчет о практике обучающихся с анализом и предложениями по внесению дополнений или изменений в программу практики.

4.5 Требования к обучающимся

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в колледже правила внутреннего распорядка обучающихся;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по учебной практике является дневник-рабочая тетрадь с приложениями к нему в виде графических, аудио-, фото-, видео-, материалов, наглядных образцов изделий, подтверждающие приобретение обучающимся первоначальных практических профессиональных умений по основным видам деятельности.

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения (преподавателем) в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ.

Таблица 4

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Готовить и отпускать холодные блюда и закуски	Оценка выполнения трудовых процессов и комплексов операций. Оценка выполнения трудовых приемов и операций во время проведения учебной практики.
ПК 3.2 Готовить и отпускать первые блюда и соусы	
ПК 3.3 Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	
ПК 3.4 Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей	
ПК 3.5 Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов	
ПК 3.6 Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы	
ПК 3.7 Готовить и отпускать блюда из яиц и творога	
ПК 3.8 Готовить сладкие блюда и напитки	
ПК 3.9 Готовить мучные кулинарные блюда	
ПК 3.10 Готовить блюда диетического питания	
ПК 4.1 Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия	

Формы и методы контроля и оценки результатов прохождения практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 5

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - Понимание сущности социальной значимости своей будущей профессии - Проявление устойчивого интереса к своей будущей профессии 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Устный опрос - Выполнение обучающимися работ, предусмотренных программой УП - Наблюдение - Анализ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> - Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем 	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ рабочей ситуации - Осуществление текущего контроля - Осуществление итогового контроля - Оценка и коррекция собственной деятельности - Несение ответственности за результаты своей работы 	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> - Эффективный поиск необходимой информации - Использование различных источников, включая электронные 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Устный опрос - Выполнение обучающимися работ, предусмотренных программой УП - Наблюдение - Анализ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности 	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - Работа в команде - Эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами 	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<p>Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности</p>	

Критерии оценки при проведении промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике в форме дифференцированного зачета (ДЗ):

- Оценка «отлично»:

- положительный аттестационный лист (уровни освоения профессиональными компетенциями оценены в основном на «5»);
- положительная характеристика по освоению общих компетенций (уровни освоения оценены в основном на «5»);
- заполненный дневник-рабочая тетрадь с указанием отчета о проделанной работе и оценках в основном на «5».

- Оценка «хорошо»:

- положительный аттестационный лист (уровни освоения профессиональными компетенциями оценены в основном на «4»);
- положительная характеристика по освоению общих компетенций (уровни освоения оценены в основном на «4»);
- заполненный дневник-рабочая тетрадь с указанием отчета о проделанной работе и оценках в основном на «4».

- Оценка «удовлетворительно»:

- положительный аттестационный лист (уровни освоения профессиональными компетенциями оценены в основном на «3» и «4»);
- положительная характеристика по освоению общих компетенций (уровни освоения оценены в основном на «3» и «4»);
- заполненный дневник-рабочая тетрадь с указанием отчета о проделанной работе и оценках в большей степени на «3».

- Оценка «неудовлетворительно»:

- отрицательный аттестационный лист (уровни освоения профессиональными компетенциями оценены в основном на «2»);
- отрицательная характеристика по освоению общих компетенций (уровни освоения оценены в основном на «2»);
- заполненный дневник- рабочая тетрадь заполнена не в полном объеме и небрежно, имеет оценки в большей степени на «3» и «2».