

**Приложение 5.4.1.3
к ОПОП по ПССЗ специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа
учебной практики**

**УП.03 по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(заочная форма обучения)**

**Вознесенское
2020г.**

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
по программам подготовки специалистов
среднего звена

Протокол № 1

от « 31 » августа 2020г.

Председатель Кошечкина /Е.Г.Кошечкина/

Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна – преподаватель ГБПОУ Областной
многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по специальности среднего
профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.03 по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП).

Программа учебной практики является частью ОПОП в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Учебная практика реализуется для практической отработки полученных знаний и умений и формирования практического опыта в рамках профессионального модуля.

1.2 Цели и задачи учебной практики.

Цели: закрепление теоретической подготовки по формированию общих и профессиональных компетенций.

Задачами учебной практики являются:

1. Формирование у студентов первоначальных профессиональных умений в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности.
2. Развитие профессиональных навыков по организации трудовых процессов и операций, связанных с приготовлением и реализацией блюд и изделий.
3. Закрепление правил делового этикета и делового общения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей

кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;

- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
 - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

Формой промежуточной аттестации студентов по учебной практике является составление отчета по результатам практики (дифференцированный зачет).

Требования к результатам освоения учебной практики

ВПД	Формируемые компетенции
Организация процесса приготовления и сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

1.3 Количество недель (часов) на освоение программы практики:

На учебную практику:

УП.03 – 72 часа.

1.4 Формы проведения учебной практики

Учебная практика реализуется студентами индивидуально. По освоении программы практики студент представляет отчет, по которому проводится собеседование. Студент, имеющий стаж работы по профилю специальности или родственной ей профессии, а также соответствующую профессию, освобождается от прохождения практики.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)
ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4. ОК 1, 2, 3,4, 5,6, 7, 8, 9	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2 недели – 72 часа

3.2 Содержание учебной практики по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Наименование тем, разделов	Темы занятий	Кол-во час.
Тема 1. Разработка и приготовление ассортимента сложной горячей кулинарной продукции	Инструктаж по Т.Б. Работа с нормативными документами (сборником рецептов)Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов Решение ситуационных задач, оформление технологических карт. Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов	6
	Разработки и приготовление ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра.	6
	Разработки и приготовление ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: мяса и птицы, рыбы.	6
Тема 2. Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: заправочных, овощных, супов-пюре, прозрачные, холодные, сладкие супы.	6
	Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов, блюд из овощей.	6
	Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из грибов.	6
	Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сыра.	6
	Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: рыбы.	6
	Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: мяса, птицы.	6
Тема 3. Оформление контроль качества готовой сложной кулинарной продукции	Приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии и оборудование	6
	Сервировки сложной горячей кулинарной продукции Оформления сложной горячей кулинарной продукции.	6
	Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции	4
	Дифференцированный зачет	2

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной практики в рамках профессионального модуля предполагает наличие базы учебной практики «Лаборатория поваров», соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных работ.

Оборудование учебного кабинета и учебной лаборатории:

- компьютер с выходом в сеть Интернет;
- видеопроектор;
- видеофильмы;
- контрольно- кассовая техника (терминал);
- торговая мебель;
- торговый инвентарь;
- весоизмерительное и холодильное оборудование;
- столовая посуда и инвентарь

Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. – (ЭБС «Знаниум»).

Дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 376 с. – (ЭБС «Знаниум»).
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Г., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. – (ЭБС «Знаниум»).
3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : практикум / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. – (ЭБС «Знаниум»).
4. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – (ЭБС «Знаниум»).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Форма отчетности

Формой промежуточной аттестации студентов по учебной практике является составление отчета по результатам практики.

5.2 Структура отчета и порядок его составления

Отчет студента о прохождении практики должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, убедительность аргументации, доказательность выводов и обоснованность рекомендаций. Обеспечивая защиту информации, студентам не следует приводить в отчете сведения, относящиеся к разделу коммерческой тайны предприятия.

Структурными элементами отчета являются: титульный лист, содержание, введение, основная часть (два раздела), заключение, библиографический список, приложения.

К отчету обязательно прилагается дневник и отзыв-характеристику (аттестационный лист)

Примерный объем отчета по учебной практике должен составлять 10-15 страниц.

Содержание отчета - это перечень заголовков разделов (частей и других структурных единиц) с указанием страниц, на которых размещается каждый из них. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

Введение - это структурная часть отчета, которая вводит в суть проблемы. Во введении обосновывается актуальность исследования, его значение для торговой практики, формулируются цель работы, задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели, дается характеристика методов и приемов, используемых в работе.

Основная часть отчета содержит два раздела: аналитический и рекомендательный, которые в свою очередь могут делиться на параграфы (пункты).

Содержание практики определяется заданиями, установленными студенту (или группе студентов) руководителями практики от образовательного учреждения и предприятия. Отчет обязательно должен содержать не только информацию о выполнении заданий программы практики, но и анализ этой информации, выводы и рекомендации, разработанные каждым студентом самостоятельно

В заключении кратко, но аргументировано излагаются основные выводы, полученные в ходе анализа коммерческой деятельности предприятия, и предложения, направленные на совершенствование существующей практики, а также дается оценка степени выполнения поставленной задачи.

Библиографический список составляется в соответствии с ГОСТ. Библиографический список включает источники и литературу, которыми пользовался автор при написании отчета.

В приложения к отчету включают таблицы, схемы, графики, учредительные документы, инструкции, заполненные формы отчетности, договоры и другие

документы, анкеты обследования потребителей и т.д., не представляющих коммерческую тайну, а также дневник прохождения практики на предприятии, в котором должны найти отражение конкретные действия студента в процессе практической деятельности на предприятии.

Отзыв-характеристика руководителя практики от предприятия (организации) о выполнении студентом-практикантом своих обязанностей должна быть заверена печатью предприятия (организации).

Отчет оформляется на белой стандартной бумаге (формат А4).

Оформление текста:

- параметры страницы: слева не менее 25 мм, справа - 20 мм, снизу и сверху - 20 мм;
- шрифт - Times New Roman, 14 пт, межстрочный интервал – полуторный.

5.3 Оценка сформированности общих и профессиональных компетенций

ВИД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p>-Разработка технологических карт на приготовление сложных супов в соответствии с предъявляемыми требованиями(нормативная документация).</p> <p>-Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных супов согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).</p> <p>-Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных супов(температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Устный опрос, • наблюдение, оценка практической деятельности

	<p>-Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).</p> <p>-Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных супов (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).</p> <p>-Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных супов (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче).</p> <p>-Рациональность распределения времени на приготовление сложных супов (самоорганизация ОК).</p>	
<p>ПК.3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>-Разработка технологических карт на сложные горячие соусы в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация).</p> <p>-Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных горячих соусов согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).</p> <p>-Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных горячих соусов (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).</p> <p>-Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Устный опрос, • наблюдение, оценка практической деятельности

	<p>(процесс приготовления, качество готового блюда).</p> <p>-Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных горячих соусов (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).</p> <p>-Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных горячих соусов (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче).</p> <p>-Рациональность распределения времени на приготовление сложных горячих соусов(самоорганизация ОК).</p>	
<p>ПК.3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>-Разработка технологических карт на сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с предъявляемыми требованиями(нормативная документация).</p> <p>-Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).</p> <p>-Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра(температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).</p> <p>-Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Устный опрос, • наблюдение, оценка практической деятельности

	<p>готового блюда).</p> <p>-Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).</p> <p>-Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных блюд из овощей, грибов и сыра (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче).</p> <p>-Рациональность распределения времени на приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>-Разработка технологических карт на сложных блюд из сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с предъявляемыми требованиями(нормативная документация).</p> <p>-Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы согласно СНиПа.(организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).</p> <p>-Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Устный опрос, • наблюдение, оценка практической деятельности

	<p>технологий).</p> <p>-Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).</p> <p>-Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.(расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).</p> <p>-Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче).</p> <p>-Рациональность распределения времени на приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.(самоорганизация ОК).</p>	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и уровень сформированности профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация интереса к будущей профессии. – Активность и результативность участия в конкурсах предметных недель, профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах. – Системность работы над всеми видами заданий (учебная, творческая, кружковая, 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы

	практическая работа)	
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - Рациональность распределения времени на всех этапах решения задач. - Своевременность сдачи творческих заданий, отчетов по практическим работам, выполнения курсовой работы. - Качество выполненных работ и заданий. 	
ОК.3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	
ОК.4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> -Активность использования различных источников информации для решения профессиональных задач. - Эффективность использования в учебной деятельности и в ходе практики информационных и коммуникационных ресурсов. 	
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> Активность использования информационно-коммуникационных технологий в процессе обучения, профессиональной деятельности (в т.ч. во внеаудиторной работе). 	
ОК.6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> – Взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> – Самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	<ul style="list-style-type: none"> - Самоанализ достижений в области профессионального и личностного развития согласно поставленным целям и задачам. 	

<p>заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации..</p>	<p>- Положительная динамика в организации деятельности по самообразованию, участию в конкурсах.</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>– - Проявление интереса и анализ инноваций в области организации торговли и товародвижения.</p>	