

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА
МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ РМАТ
КОЛЛЕДЖ ГОСТИНИЧНОГО СЕРВИСА**

Утверждаю:
Проректор РМАТ-Директор
Московского филиала

«»
Соколов А.С.
«» 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Одобрена

Методическим советом
Колледжа гостиничного
Московского филиала РМАТ

Протокол № 4 от 24.05 2018 г.

Разработана

на основе Федерального Государственного
образовательного стандарта по специальности
среднего профессионального образования 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»

Директор
Колледжа гостиничного сервиса

МФ РМАТ

Козлова Л.В. Козловская

Заместитель директора по учебно-
методической работе

Колледжа гостиничного сервиса
МФ РМАТ

Табенкина Т.М. Табенкина

Разработчик: Молокеедова Н.А., главный специалист по практикам
Колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, Почетный работник СПО

Рецензент: Филин А.Н., Президент Национальной гильдии шеф-поваров

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	стр. 3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИК И	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Место производственной практики по профилю специальности в образовательной программе

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) **19.02.10 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):

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

- Вид профессиональной деятельности:

- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного десерта;

- приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

- оформления и отделки сложных холодных десертов;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;

- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов;

- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать варианты оформления сложных холодных десертов;

- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов;

- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции;

- оформлять документацию;

- Вид профессиональной деятельности:

- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления горячего десерта;

- приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- оформления и отделки сложных горячих десертов;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;

- использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;

- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;

- принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы практики:
3 недели, 108 часов производственной (по профилю специальности)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Готовить сложные холодные и горячие десерты**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
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-коммуникативные технологии 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 квалификаций
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля*	Всего часов на практику	Практика			
			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	курс	семестр
1	2	3	4	5	6	7
ПК 5.1 – 5.2	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	108	-	108	4	8

_____*

3.1. Тематический план

Таблица 2

№ тем	Виды работ	Учебная практика (час)	Производственная практика (час)
Тема 1.1.	- изучение ассортимента сложных холодных десертов на предприятии, определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	-	6
Тема 1.2.	-использование необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования;	-	6
Тема 1.3.	- применение различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов, соблюдение технологической последовательности; - приготовление полуфабрикатов; - соблюдение требований к температурному и санитарному режимам приготовления и подачи сложных холодных десертов; - проведение расчетов необходимого сырья для приготовления сложных холодных десертов;	-	24
Тема 1.4.	- соблюдение требований к безопасности хранения сложных холодных десертов; -проверка качества и соответствия технологическим требованиям произведённой продукции органолептическим способом	-	6
Тема 1.5.	- выбор способа сервировки и подачи сложных холодных десертов;	-	12
Тема 2.1.	-изучение ассортимента сложных горячих десертов на предприятии, определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	-	6
Тема 2.2.	-использование необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования;	-	6
Тема 2.3.	- применение различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов, соблюдение технологической последовательности; - приготовление полуфабрикатов; - соблюдение требований к температурному и санитарному режимам приготовления и подачи сложных горячих десертов;	-	24

	- проведение расчетов необходимого сырья для приготовления сложных горячих десертов;		
Тема 2.4.	соблюдение требований к безопасности хранения сложных горячих десертов; - проверка качества и соответствия технологическим требованиям произведённой продукции органолептическим способом	-	6
Тема 2.5.	- выбор способа сервировки и подачи сложных горячих десертов;	-	12
	Всего:	-	108

3.2. 1. Содержание производственной практики по профилю специальности

Таблица 3

Индекс модуля, МДК	Раздел №	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций	
					ОК	ПК
МДК 05. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов	Раздел 1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов	- Знакомство с ассортиментом сложных холодных десертов на предприятии, определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	- Работа с ассортиментом сложных холодных десертов в соответствии с типом предприятия, специализацией.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5 ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 5.1
		- Использование необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования;	- Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологических процессов производства по организации приготовления и приготовлению сложных холодных десертов; использование ее для компьютерных презентаций (по индивидуальным заданиям).	6		

		<ul style="list-style-type: none"> - Проведение расчетов необходимого сырья для приготовления сложных холодных десертов; - Применение различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов, соблюдение технологической последовательности; - Соблюдение требований к температурному и санитарному режимам приготовления и подачи сложных холодных десертов; 	<ul style="list-style-type: none"> - Расчет выхода сложных холодных десертов (по индивидуальным заданиям). - Анализ организации рабочих мест в холодном цехе по результатам работы на производственной практике 	24		
		-Проверка качества и соответствия технологическим требованиям произведённой продукции органолептическим способом	Проверка качества и соответствия технологическим требованиям произведённой продукции органолептическим способом	6		
		- Выбор способа сервировки и подачи сложных холодных десертов;	- Выбор способа сервировки и подачи сложных холодных десертов;	12		
				54		
	Раздел 2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов	- Знакомство с ассортиментом сложных горячих десертов на предприятии, определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	- Работа с ассортиментом сложных горячих десертов в соответствии с типом предприятия, специализацией.	6	ОК1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5 ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 5.2
		- использование необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования;	- Анализ организации рабочих мест по организации приготовления и приготовлению сложных горячих десертов по результатам работы на производственной практике (по профилю специальности).	6		

		<ul style="list-style-type: none"> - Проведение расчетов необходимого сырья для приготовления сложных горячих десертов; - применение различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов, соблюдение технологической последовательности; - приготовление полуфабрикатов; - соблюдение требований к температурному и санитарному режимам приготовления и подачи сложных горячих десертов; 	<p>Расчет сложных горячих десертов (по индивидуальным заданиям).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сбор и анализ информации по современным технологиям технологических процессов производства по организации приготовления и приготовлению сложных горячих десертов; использование ее для компьютерных презентаций (по индивидуальным заданиям). 	24		
		<ul style="list-style-type: none"> соблюдение требований к безопасности хранения сложных горячих десертов; - проверка качества и соответствия технологическим требованиям произведённой продукции органолептическим способом 		6		
		<ul style="list-style-type: none"> - выбор способа сервировки и подачи сложных горячих десертов; 		12		
				54		
Итого:				108		

Производственная практика (по профилю специальности)

Виды работ:

- изучение ассортимента сложных холодных десертов на предприятии, определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.
- использование необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования;
- применение различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов, соблюдение технологической последовательности;
- соблюдение требований к температурному и санитарному режимам приготовления и подачи сложных холодных десертов;
- проведение расчетов необходимого сырья для приготовления сложных холодных десертов;
- соблюдение требований к безопасности хранения сложных холодных десертов;
- проверка качества и соответствия технологическим требованиям произведённой продукции органолептическим способом
- выбор способа сервировки и подачи сложных холодных десертов;
- изучение ассортимента сложных горячих десертов на предприятии, определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.
- использование необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования;
- применение различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов, соблюдение технологической последовательности;
- приготовление полуфабрикатов;
- соблюдение требований к температурному и санитарному режимам приготовления и подачи сложных горячих десертов;
- проведение расчетов необходимого сырья для приготовления сложных горячих десертов;
- соблюдение требований к безопасности хранения сложных горячих десертов;
- проверка качества и соответствия технологическим требованиям произведённой продукции органолептическим способом
- выбор способа сервировки и подачи сложных горячих десертов;

108

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 с изменениями и дополнениями);
- программа производственной практики;
- договор с организацией на проведение практики;
- приказ о назначении руководителя практики от колледжа и распределении студентов по базам практики;
- график консультаций;
- дневник по производственной практике;
- аттестационный лист.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Индивидуальные задания по производственной практике 4 курс 8 семестр (3 недели)

- изучение ассортимента сложных холодных десертов на предприятии, определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.
- использование необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования;
- применение различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов, соблюдение технологической последовательности;
- соблюдение требований к температурному и санитарному режимам приготовления и подачи сложных холодных десертов;
- проведение расчетов необходимого сырья для приготовления сложных холодных десертов;
- соблюдение требований к безопасности хранения сложных холодных десертов;
- проверка качества и соответствия технологическим требованиям произведённой продукции органолептическим способом
- выбор способа сервировки и подачи сложных холодных десертов;
- изучение ассортимента сложных горячих десертов на предприятии, определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.
- использование необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования;
- применение различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов, соблюдение технологической последовательности;
- приготовление полуфабрикатов;
- соблюдение требований к температурному и санитарному режимам приготовления и подачи сложных горячих десертов;
- проведение расчетов необходимого сырья для приготовления сложных горячих десертов; соблюдение требований к безопасности хранения сложных горячих десертов;
- проверка качества и соответствия технологическим требованиям произведённой продукции органолептическим способом
- выбор способа сервировки и подачи сложных горячих десертов;
 - приготовление шоколадного парфе
 - приготовление суфле
 - приготовление ягодного парфе
 - приготовление панакоты

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: с изменениями и дополнениями - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. О защите прав потребителей [Электронный ресурс]: федер. закон от 09.01.1996 №2-ФЗ ред. от 13 июля 2015 года // Справочная правовая система «Консультант Плюс». – Режим доступа: <http://base.consultant.ru>
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - Введ. 01.01.2016. - Москва: Стандартинформ, 2014. – 16 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01.01.2016. - Москва: Стандартинформ, 2014. – 16 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Ввод. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
5. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
6. Постановление от 31 марта 2011г. № 29 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Об утверждении СП 2.3.6.2867-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
7. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01, Минздрав России Москва-2002
8. Письмо от 24 августа 2012 г. № 01/9550-12-32 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О разъяснении отдельных положений САНПИН 2.2.1/2.1.1. 1200-03»
9. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. Ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002. – 632 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.
14. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. Ч.5 / Под общ. ред. В.Т.Лапшиной - М., Хлебпродинформ, 2001. – 760 с.
15. «WorldSkills Russia» - Техническое описание Кондитерское дело; Список продуктов; Организация – Правила безопасности и санитарные нормы.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Приготовление сладких блюд и напитков: учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018 - (Среднее профессиональное образование) [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 376 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>

Дополнительная:

1. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2014
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2014
3. Сеницына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. М.: Издательский центр «Академия», 2014
4. Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. Учебник. – М: Кнорус, 2018.

Журналы: "Вопросы питания", "Гостиничное дело", "Современные проблемы сервиса и туризма", "Ресторанные ведомости", "Шеф-АРТ", «Отель»

Интернет-источники

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. www.pir.ru
3. www.povara.ru
4. www.povarenok.ru
5. www.prkari.ru
6. www.kulina.ru

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	- выбор и определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных холодных десертов; - проведение расчетов необходимого сырья для приготовления сложных холодных десертов; - выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, соблюдение правил их безопасного использования;	экспертное наблюдение за ходом выполнения производственной практики

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и применение различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов, соблюдение технологической последовательности; - приготовление полуфабрикатов; - соблюдение требований к температурному и санитарному режимам приготовления и подачи сложных холодных десертов; - соблюдение требований к безопасности хранения сложных холодных десертов; - выбор способа сервировки и подачи сложных холодных десертов; - проверка качества и соответствия технологическим требованиям произведённой продукции органолептическим способом. 	
<p>ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проведение расчетов необходимого сырья для приготовления сложных горячих десертов; - выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; - выбор и проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных горячих десертов; - соблюдение требований к температурному и санитарному режимам приготовления и подачи сложных холодных десертов; - соблюдение требований к безопасности хранения сложных холодных десертов; - приготовление полуфабрикатов; - выбор и применение различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов, соблюдение технологической последовательности; - выбор способа сервировки и подачи сложных горячих десертов; - проверка качества и соответствия технологическим требованиям произведённой продукции органолептическим способом. 	экспертное наблюдение за ходом выполнения производственной практики

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - выступления на научно-практических конференциях; - активное участие в общественной жизни колледжа; - демонстрация понимания значимости 	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся

	<p>профессии в процессе выполнения заданий по практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на практике 	<p>в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>при выполнении работ на производственной практике;</p> <p>при подготовке индивидуальных заданий, сдаче зачета</p>
<p>ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества 	
<p>ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> - анализ профессиональных ситуаций; - решение стандартных и нестандартных задач 	
<p>ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные при прохождении производственной практики 	
<p>ОК5 Использовать информационно-коммуникативные технологии профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ 	
<p>ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие: с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения; с потребителями и коллегами в ходе производственной практики; - выполнении коллективных заданий, 	
<p>ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности при выполнении коллективных заданий; - ответственность за результат выполнения заданий 	
<p>ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификаций</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при прохождении производственной практики 	

<p>ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности</p>	<p>- адаптация к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; - проявление профессиональной маневренности при прохождении производственной практики</p>	
--	---	--

Разработчик:

Колледж гостиничного сервиса
Московского филиала РМАТ

главный специалист
по практикам



Молокоедова Н.А.