

**1.2 Планируемые результаты освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
По профессии 19.01.17 Повар, кондитер  
1.2.1 Профессиональные компетенции**

Код ПК	Наименование общих и профессиональных компетенций	Практический опыт (ПО)	Умения (У)	Знания (З)	Код основных показателей оценки результата (ОПОР)
					Наименование основных показателей оценки результата (ОПОР)
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;	- проверять органолептически м способом годность овощей и грибов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - обрабатывать различными методами овощи и грибы. - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы	ассортимент продукции, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов- технику обработки овощей, грибов, пряностей; - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;	ОПОР 1.1.1 Органолептическая проверка годности овощей и грибов ОПОР 1.1.2 Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов ОПОР 1.1.3 Обработка различными методами овощей и грибов ОПОР 1.1.4 Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов ОПОР 1.1.5 Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов ОПОР 1.1.6 Использование технологического оборудования и производственного инвентаря ОПОР 1.1.7 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.				

ПК 2.1		подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<p>проверять органолептически м способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>• готовить и оформлять блюда и гарниры из бобовых и кукурузы</li> <li>• готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий</li> <li>• готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц, творога</li> <li>• готовить и оформлять блюда и гарниры из теста</li> </ul>	<p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> <li>• температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из бобовых и кукурузы, макаронных изделий. яиц, творога, теста.</li> <li>• правила проведения бракеража;</li> <li>• способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</li> <li>• правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>• виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>	<p>ОПОР 2.1.1 Органолептическая проверка годности зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молочных продуктов ОПОР 2.1.2 Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления сырья ОПОР 2.1.3 Использование технологического оборудования и производственного инвентаря ОПОР 2.1.4 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря ОПОР 2.2.1 Соблюдение температурного режима и технологии приготовления блюд из круп и риса, из бобовых и кукурузы ОПОР 2.2.2 Использование технологического оборудования и производственного инвентаря ОПОР 2.2.3 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря ОПОР 2.2.4 Проведение бракеража ОПОР 2.2.5 Оформление, сервировка и подача простых блюд и гарниров ОПОР 2.3.1 Соблюдение температурного режима и технологии приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий; ОПОР 2.3.2 Проведение бракеража ОПОР 2.3.3 Оформление, сервировка и подача простых блюд и гарниров; ОПОР 2.3.4 Соблюдение правил хранения, сроков реализации и требований к качеству готовых блюд; ОПОР 2.3.5 Подбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря; ОПОР 2.3.6 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря ОПОР 2.4.1 Соблюдение температурного режима и технологии приготовления блюд из яиц и творога ОПОР 2.4.2 Проведение бракеража ОПОР 2.4.3 Оформление, сервировка и подача простых блюд ОПОР 2.4.4 Соблюдение правил хранения, сроков реализации и требований к качеству готовых блюд ОПОР 2.4.5 Подбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря ОПОР 2.4.6 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря ОПОР 2.5.1 Соблюдение температурного режима и технологии</p>
ПК 2.2	2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров				
ПК 2.3	2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.				
ПК 2.4	2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий				
ПК 2.5	2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога  2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем				

					<p>приготовления мучных блюд ОПОР 2.5.2 Проведение бракеража ОПОР 2.5.3 Оформление, сервировка и подача простых блюд ОПОР 2.5.4 Соблюдение правил хранения, сроков реализации и требований к качеству готовых блюд ОПОР 2.5.5 Подбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря ОПОР 2.5.6 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря</p>
--	--	--	--	--	--

<p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары</p> <p>ПК 3.2. Готовить простые супы.</p> <p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приготвления основных супов и соусов.</li> </ul>	<p>проверять органолептически м способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отваров и бульонов;</li> <li>• выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов;</li> <li>• использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов</li> </ul>	<p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных бульонов и отваров, супов, соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бульонов и отваров, супов и соусов;</li> <li>• правила безопасного использования и, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров, супов и соусов ;</li> <li>• температурный режим и правила приготовления бульонов и отваров супов и соусов;</li> <li>• виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> <li>• правила проведения бракеража;</li> <li>• способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>• правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</li> </ul>	<p>ОПОР 3.1.1 Органолептическая проверка проверять качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным бульонам и отварам</p> <p>ОПОР 3.1.2 Подбор производственного инвентаря и оборудование для приготовления отваров и бульонов</p> <p>ОПОР 3.1.3 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря</p> <p>ОПОР 3.2.1 Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов</p> <p>ОПОР 3.2.2 Использование технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>ОПОР 3.2.3 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря</p> <p>ОПОР 3.2.4 Проведение бракеража</p> <p>ОПОР 3.2.5 Оформление, сервировка и подача супов</p> <p>ОПОР 3.2.6 Соблюдение температурного режима и технологии приготовления супов.</p> <p>ОПОР 3.3.1 Соблюдение температурного режима и технологии приготовления компонентов соусов</p> <p>ОПОР 3.3.2 Соблюдение правил хранения, сроков реализации и требований к качеству готовых полуфабрикатов</p> <p>ОПОР 3.3.3 Подбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>ОПОР 3.3.4 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря</p> <p>ОПОР 3.4.1 Соблюдение температурного режима и технологии приготовления соусов</p> <p>ОПОР 3.4.2 Проведение бракеража</p> <p>ОПОР 3.4.3 Подбор соусов к блюдам</p> <p>ОПОР 3.4.4 Соблюдение правил хранения, сроков реализации и требований к качеству готовых блюд</p> <p>ОПОР 3.4.5 Подбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>ОПОР 3.4.6 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря</p>
---	---	---	---	--

			<p>оценивать качество готовых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов;</li><li>• использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов</li></ul> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li></ul>		
--	--	--	--	--	--

ПК 4.1  ПК 4.2  ПК 4.3	ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом  ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом  ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обработки рыбного сырья;</li> <li>• приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы</li> </ul>	<p>проверять органолептически м способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>• использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;</li> </ul>	<p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>• последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>• правила проведения бракеража;</li> <li>• способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>• правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</li> <li>• температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</li> <li>• виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>	<p>ОПОР 4.1.1 Органолептическая оценка годности рыбного сырья ОПОР 4.1.2 Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы ОПОР 4.1.3 Обработка различными методами рыбы ОПОР 4.1.4 Использование технологического оборудования и производственного инвентаря ОПОР 4.1.5 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря ОПОР 4.2.1 Нарезка и формовка рыбных полуфабрикатов ОПОР 4.2.2 Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из рыбы ОПОР 4.2.3 Использование технологического оборудования и производственного инвентаря ОПОР 4.2.4 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря ОПОР 4.3.1 Соблюдение температурного режима и технологии приготовления блюд из рыбы ОПОР 4.3.2 Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из рыбы ОПОР 4.3.3 Использование технологического оборудования и производственного инвентаря ОПОР 4.3.4 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря ОПОР 4.3.5 Оформление, сервировка и подача простых блюд и гарниров</p>
---	--	---	--	---	---

ПК 5.1	<p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда</p>	<p>обработки сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> проверять органолептически м способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать производственный инвентарь и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li><input type="checkbox"/> использовать различные технологии приготовления и оформления блюд</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li><input type="checkbox"/> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li><input type="checkbox"/> последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li><input type="checkbox"/> правила проведения бракеража;</li> <li><input type="checkbox"/> способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li><input type="checkbox"/> правила хранения и требования к качеству;</li> <li><input type="checkbox"/> температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</li> <li><input type="checkbox"/> виды необходимого</li> </ul>	<p>ОПОР 5.1.1 Изложение правил первичной обработки</p> <p>ОПОР 5.1.2 Демонстрация кулинарной разделки туши</p> <p>ОПОР 5.2.1 Нарезка и формовка полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p> <p>ОПОР 5.2.2 Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p> <p>ОПОР 5.2.3 Использование технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>ОПОР 5.2.4 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря</p> <p>ОПОР 5.3.1 Соблюдение температурного режима и технологии приготовления блюд из мяса и мясных продуктов</p> <p>ОПОР 5.3.2 Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из мяса и мясных продуктов</p> <p>ОПОР 5.3.3 Использование технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>ОПОР 5.3.4 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря; проведение бракеража</p> <p>ОПОР 5.3.5 Оформление, сервировка и подача простых блюд и гарниров</p> <p>ОПОР 5.4.1 Соблюдение температурного режима и технологии приготовления блюд из домашней птицы</p> <p>ОПОР 5.4.2 Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из домашней птицы</p> <p>ОПОР 5.4.3 Использование технологического оборудования и</p>
--------	--	--	--	---	--

	из домашней птицы.		из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;	технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	производственного инвентаря; ОПОР 5.4.4 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря; проведение бракеража ОПОР 5.4.5 Оформление, сервировка и подача простых блюд и гарниров
ПК 6.1	ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	подготовки гастрономических продуктов;	проверять органолептически м способом качество гастрономических продуктов;	классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;	ОПОР 6.1.1 Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов
ПК 6.2	ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	• приготовления и оформления холодных блюд и закусок;	• выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;	• правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;	ОПОР 6.1.2 Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для нарезки гастрономической продукции и приготовления бутербродов
ПК 6.3	ПК 6.3. Готовить и оформлять простые закуски.		• использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;	• последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;	ОПОР 6.1.3 Использование различных способов приготовления и оформления бутербродов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
ПК 6.4	ПК 6.4. Готовить и оформлять холодные блюда.		• оценивать качество холодных блюд и	• правила проведения бракеража;	ОПОР 6.1.4 Проведение бракеража готовой продукции
				• правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;	ОПОР 6.1.5 Эстетично оформлены бутерброды с учетом требований к безопасности готовой продукции
				• требования к качеству холодных блюд и закусок;	ОПОР 6.1.6 Соблюдение условий и сроков хранения
				• способы сервировки и варианты оформления;	ОПОР 6.2.1 Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным салатам.
					ОПОР 6.2.2 Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря
					ОПОР 6.2.3 Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
					ОПОР 6.2.4 Проведение бракеража готовой продукции
					ОПОР 6.2.5 Эстетично оформлены салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции
					ОПОР 6.2.6 Соблюдение условий и сроков хранения, отпуска



			<p>закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• температуру подачи холодных блюд и закусок;</li> <li>• виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>	<p>салатов</p> <p>ОПОР 6.3.1 Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным холодным закускам</p> <p>ОПОР 6.3.2 Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования</p> <p>ОПОР 6.3.3 Использование различных технологий приготовления основных холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции</p> <p>ОПОР 6.3.4 Проведение бракеража готовой продукции</p> <p>ОПОР 6.3.5 Эстетично оформлены холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>ОПОР 6.3.6 Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении холодных закусок, предназначенных для последующего использования.</p> <p>ОПОР 6.4.1 Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных к ним технологическим требованиям к основным холодным блюдам</p> <p>ОПОР 6.4.2 Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования</p> <p>ОПОР 6.4.3 Использование различные технологий приготовления холодных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции</p> <p>ОПОР 6.4.4 Эстетично оформлены холодные блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>ОПОР 6.4.5 Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении основных холодных закусок, предназначенных для последующего использования</p>
--	--	--	---	--	--

ПК 7.1	ПК 7. 1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	приготовления сладких блюд; • приготовления напитков	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проверять органолептически м способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</li> <li>• выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>• использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</li> <li>• оценивать качество готовых блюд;</li> </ul>	классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;	<p>ОПОР 7.1.1 Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>ОПОР 7.1.2 Выбор производственного инвентаря и оборудования</p> <p>ОПОР 7.1.3 Соблюдение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении сладких блюд</p> <p>ОПОР 7.1.4 Проведение бракеража</p> <p>ОПОР 7.1.5 Соблюдение температурного режима при охлаждении и хранении сладких блюд</p> <p>ОПОР 7.1.6 Сервировка и варианты оформления</p> <p>ОПОР 7.1.7 Правила безопасного использования оборудования</p> <p>ОПОР 7.2.1 Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>ОПОР 7.2.2 Выбор производственного инвентаря и оборудования</p> <p>ОПОР 7.2.3 Соблюдение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении горячих напитков</p> <p>ОПОР 7.2.4 Проведение бракеража готовой продукции</p> <p>ОПОР 7.2.5 Сервировка и варианты оформления</p> <p>ОПОР 7.2.6 Соблюдение условий и сроков хранения, отпуска салатов правила безопасного использования оборудования</p> <p>ОПОР 7.3.1 Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>ОПОР 7.3.2 Выбор производственного инвентаря и оборудования</p> <p>ОПОР 7.3.3 Соблюдение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении сладких блюд</p> <p>ОПОР 7.3.4 Проведение бракеража</p> <p>ОПОР 7.3.5 Соблюдение температурного режима при охлаждении и хранении холодных напитков</p> <p>ОПОР 7.3.6 Сервировка и варианты оформления</p> <p>ОПОР 7.3.7 Правила безопасного использования оборудования</p>
ПК 7.2	ПК 7 2. Готовить простые горячие напитки.				
ПК 7.3	ПК 7. 3. Готовить и оформлять простые холодные напитки				

ПК 8.1	ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	19.01.17_2015	ОПОР 8.1.1 Организация рабочего места согласно правилам Т.Б. и санитарным нормам, требованиям безопасности пищевых продуктов. ОПОР 8.1.2 Соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований, правил безопасного использования оборудования и производственного инвентаря при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с санитарными требованиями и правилами Т.Б. ОПОР 8.1.3 Выбор необходимого оборудования и производственного инвентаря для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с требованиями Т.Б. и санитарными нормами и требованиями безопасности пищевых продуктов ОПОР 8.1.4 Обоснование выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с технологией приготовления блюд ОПОР 8.1.5 Определение качества продуктов по органолептическим показателям в соответствии с общими требованиями к безопасности пищевых продуктов ОПОР 8.1.6 Определение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с технологическим процессом ОПОР 8.1.7 Соблюдение требований к оформлению готовых простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с требованиями безопасности готовой продукции и технологией приготовления ОПОР 8.1.8 Определение качества изделий на основе органолептических показателей в соответствии с правилами проведения бракеража
ПК 8.2	ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.			ОПОР 8.2.1 Организация рабочего места согласно правилам Т.Б. и санитарным нормам, требованиям безопасности пищевых продуктов ОПОР 8.2.2 Соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований, правил безопасного использования оборудования и производственного инвентаря при приготовлении основных мучных кондитерских изделий в соответствии с санитарными требованиями и правилами Т.Б. ОПОР 8.2.3 Выбор необходимого оборудования и производственного инвентаря для приготовления основных мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями Т.Б. и санитарными нормами и требованиями безопасности пищевых продуктов ОПОР 8.2.4 Обоснование выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении основных мучных кондитерских изделий в соответствии с технологией приготовления блюд ОПОР 8.2.5 Определение качества продуктов по органолептическим показателям в соответствии с общими требованиями к безопасности пищевых продуктов ОПОР 8.2.6 Опелеление последовательности выполнения
ПК 8.3	ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.			
ПК 8.4	ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.			
ПК 8.5	ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.			
ПК 8.6	ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.			

				<p>производственного инвентаря для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями Т.Б. и санитарными нормами и требованиями безопасности пищевых продуктов.</p> <p>ОПОР 8.4.4 Обоснование выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологией приготовления изделий.</p> <p>ОПОР 8.4.5 Определение качества продуктов по органолептическим показателям соответствии с общими требованиями к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>ОПОР 8.4.6 Определение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении печенья, пряников и коврижек в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>ОПОР 8.4.7 Соблюдение требований к оформлению готовых печенья, пряников и коврижек в соответствии с требованиями безопасности готовой продукции и технологией приготовления.</p> <p>ОПОР 8.4.8 Определение качества изделий на основе органолептических показателей в соответствии с правилами проведения бракеража.</p> <p>ОПОР 8.5.1 Организация рабочего места согласно правилам Т.Б. и санитарным нормам, требованиям безопасности пищевых продуктов</p> <p>ОПОР 8.5.2 Соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований, правил безопасного использования оборудования и производственного инвентаря при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с санитарными требованиями и правилами Т.Б</p> <p>ОПОР 8.5.3 Выбор необходимого оборудования и производственного инвентаря для приготовления отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с требованиями Т.Б. и санитарными нормами и требованиями безопасности пищевых продуктов.</p> <p>ОПОР 8.5.4 Обоснование выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с технологией приготовления блюд</p> <p>ОПОР 8.5.5 Определение качества продуктов по органолептическим показателям в соответствии с общими требованиями к безопасности пищевых продуктов</p> <p>ОПОР 8.5.6 Определение последовательности выполнения</p>
--	--	--	--	--

					<p>технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>ОПОР 8.5.7 Соблюдение требований к оформлению отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с требованиями безопасности готовой продукции и технологией приготовления.</p> <p>ОПОР 8.5.8 Определение качества изделий на основе органолептических показателей в соответствии с правилами проведения бракеража.</p> <p>ОПОР 8.6.1 Организация рабочего места согласно правилам Т.Б. и санитарным нормам, требованиям безопасности пищевых продуктов.</p> <p>ОПОР 8.6.2 Соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований, правил безопасного использования оборудования и производственного инвентаря при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с санитарными требованиями и правилами Т.Б.</p> <p>ОПОР 8.6.3 Выбор необходимого оборудования и производственного инвентаря для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с требованиями Т.Б. и санитарными нормами и требованиями безопасности пищевых продуктов.</p> <p>ОПОР 8.6.4 Обоснование выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с технологией приготовления блюд.</p> <p>ОПОР 8.6.5 Определение качества продуктов по органолептическим показателям в соответствии с общими требованиями к безопасности пищевых продуктов</p> <p>ОПОР 8.6.6 Определение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с технологическим процессом</p> <p>ОПОР 8.6.7 Соблюдение требований к оформлению фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с требованиями безопасности готовой продукции и технологией приготовления</p> <p>ОПОР 8.6.8 Определение качества блюд на основе органолептических показателей в соответствии с правилами проведения бракеража.</p>
--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

### 1.2.2 Общие компетенции

Общие компетенции формируются в течение реализации программы подготовки квалифицированных работников, служащих и оцениваются в целом на государственной итоговой аттестации. В таблице представлена общая структура общих компетенций. Для каждой конкретной учебной дисциплины, профессионального модуля в зависимости от содержания данная структура общих компетенций имеет свою специфику.

Код формируемой компетенции	Содержание компетенции	Умения (У)	Знания (З)	Основные показатели оценки результата (ОПОР)
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать социальную значимость своей будущей профессии;</li> <li>- проявлять к профессии устойчивый интерес</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;</li> <li>- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией)</li> </ul>	ОПОР 1.1 Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы
				ОПОР 1.2 Демонстрация практического опыта
				ОПОР 1.3 Участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать собственную деятельность;</li> <li>- выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач;</li> <li>- оценивать эффективность выбора способов выполнения профессиональных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и способы организации деятельности;</li> <li>- методы и способы выполнения профессиональных задач</li> </ul>	ОПОР 2.1 Владение навыками организации учебно-познавательной деятельности при выполнении всех видов учебной деятельности
				ОПОР 2.2 Выбор методов и способов решения профессиональных задач в
				ОПОР 2.3 Обоснование и оценка выбора методов и способов решения профессиональных задач
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"> <li>- анализировать рабочую ситуацию;</li> <li>- осуществлять текущий и итоговый контроль;</li> <li>- нести ответственность за принятые решения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы принятия решений;</li> <li>- алгоритм действий в нестандартных ситуациях</li> </ul>	ОПОР 3.1 Анализ стандартной и нестандартной ситуации
				ОПОР 3.2 Выбор оптимального решения стандартной и нестандартной ситуации
				ОПОР 3.3 Аргументация решения проблемных задач и ситуаций
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск необходимой информации в различных источниках,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные способы сбора, обработки и анализа информации</li> </ul>	ОПОР 4.1. Поиск информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

	выполнения профессиональных задач	- использовать информацию для эффективного выполнения задач, профессионального и личностного развития		ОПОР 4.2 Анализ и использование информации на соответствие поставленным профессиональным задачам ОПОР 4.3 Проявление общей культуры и кругозора
ОК 5	. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; - анализировать и представлять информацию с использованием ИКТ	- основные методы и средства обработки, хранения, накопления, передачи, и наглядного представления информации	ОПОР 5.1 Использование ИКТ при оформлении индивидуальных работ ОПОР 5.2 Использование ИКТ и ЭБС при подготовке исследовательской и творческой работы ОПОР 5.3 Использование ИКТ при участии в дистанционных олимпиадах, конференциях, конкурсах
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- работать в коллективе и команде; - эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами - применять приемы делового и управленческого общения	- нормы морали, профессиональной этики и служебного этикета; - методы и приемы делового общения; - стили управления	ОПОР 6.1 Взаимодействие с обучающимися в учебной и внеучебной деятельности ОПОР 6.2 Взаимодействие с преподавателями и мастерами производственного обучения в учебной и внеучебной деятельности ОПОР 6.3 Взаимодействие с работодателем/клиентами в процессе прохождения практики
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной жизни и в экстремальных условиях военной службы	- основы военной службы и обороны	ОПОР 7.1 Применять знания основ военной службы в ходе военных сборов ОПОР 7.2 Использование знаний об организации и порядке призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке



### 1.3 Матрица формирования общих и профессиональных компетенций Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Общие компетенции*)								
Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	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 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	ОК-8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
Общепрофессиональная дисциплина								
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+
Вариативная часть								
Общепрофессиональная дисциплина								

ОП.06 Основы учета и калькуляции	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.07 Рисование и лепка для кондитеров	+	+	+	+	+	+	+	+
2. Профессиональный учебный цикл								
Обязательная часть								
Профессиональные модули								
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.03 Приготовление супов и соусов	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК 05.01 Технология обработки сырья и	+	+	+	+	+	+	+	+

приготовления блюд из мяса и домашней птицы								
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+
Вариативная часть								
Профессиональные модули								
3. Разделы								
Физическая культура и спорт		+	+			+		+
4. Практика								
Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+

Профессиональные компетенции ПК 1.1. – ПК 3.4.)											
Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов,	ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	ПК 3.2. Готовить простые супы.	ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
Общепрофессиональная дисциплина											
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2. Профессиональный учебный цикл											
Обязательная часть											
Профессиональные модули											

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	+	+										
МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	+	+										
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			+	+	+	+	+					
МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			+	+	+	+	+					
ПМ.03 Приготовление супов и соусов								+	+	+	+	
МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов								+	+	+	+	
Вариативная часть												
Профессиональные модули												
3. Разделы												
Физическая культура и спорт												
4. Практика												
Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Профессиональные компетенции ПК 4.1 – ПК 6.4.)												

Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
2. Профессиональный учебный цикл											
Обязательная часть											
Профессиональные модули											
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	+	+	+								
МДК 04.01 <i>Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</i>	+	+	+								
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы					+	+	+				
МДК 05.01 <i>Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</i>					+	+	+				
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок								+	+	+	+
МДК.06.01 <i>Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</i>								+	+	+	+

Вариативная часть											
Профессиональные модули											
3. Разделы											
Физическая культура и спорт											
4. Практика											
Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

## Профессиональные компетенции ПК 7.1 – ПК 8.5

Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.				
2. Профессиональный учебный цикл												
Обязательная часть												
Профессиональные модули												
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	+	+	+	+								
МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и	+	+	+	+								

19.01.17\_2015

напитков								
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий					+	+	+	
МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий					+	+	+	
Вариативная часть								
Профессиональные модули								
3. Разделы								
Физическая культура и спорт								
4. Практика	+							
Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+



#### 1.4 Система оценивания учебных достижений обучающихся и выпускников

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения учебных курсов, дисциплин, практик;
- оценка компетенций (общих и профессиональных) обучающихся.

Уровень результатов обучения - знаний, умений, практического опыта определяется оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено» по результатам промежуточной аттестации (экзаменов/зачетов по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, практикам).

Оценка общих компетенций выпускников осуществляется после освоения ППКРС в полном объеме Государственной экзаменационной комиссией (1-да/0-нет)

Оценка профессиональных компетенций осуществляется экзаменационной комиссией на экзамене (квалификационном) по итогам освоения профессионального модуля (1-да/0-нет)

Оценка вида деятельности осуществляется экзаменационной комиссией на экзамене (квалификационном) по итогам освоения профессионального модуля по основным показателям оценки результатов (ОПОР), в дихотомической (1-да/0-нет) и универсальной системе оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Принцип оценки уровня и качества результатов обучения - знаний, умений, практического опыта, компетенции представлен по уровням результативности:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Основные критерии оценки знаний, умений и практического опыта обучающегося:

—отметка «зачтено» ставится обучающимся, успешно занимающимся по данному учебному курсу, дисциплине в семестре, не имеющим задолженностей по результатам текущего контроля успеваемости и/или успешно прошедшим контрольное мероприятие;

—отметка «не зачтено» ставится обучающемуся, имеющему задолженности по результатам текущего контроля успеваемости по данному учебному курсу, дисциплине;

—отметка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

—отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

—отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ;

—отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Отметка «неудовлетворительно» выставляется также обучающемуся при отсутствии объективных свидетельств освоения им программы учебного курса, дисциплины, если обучающийся после начала экзамена отказался его сдавать.

Критерии оценки компетенций, знаний, умений и практического опыта по учебному курсу, дисциплине (модулю) устанавливают педагогические работники.

## 2. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППКРС

### 2.1 Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ККОС
1	Устный опрос	- способ выявления формируемых знаний, умений, практического опыта, компетенций в процессе беседы преподавателя и обучающегося (фронтальный, индивидуальный опрос, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.)	Вопросы для проведения семинара, перечень тем для проведения круглого стола; вопросы по актуализации знаний
2	Тест	- краткие, стандартизированные или нестандартизированные пробы, испытания, позволяющие за сравнительно короткие промежутки времени оценить степень качества достижения каждым студентом целей обучения (целей изучения).	Фонд тестовых заданий
3	Диктанты	- математические, технические, чертежные, технологические, химические	Перечень заданий
4	Контрольная работа	- средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу. Контрольная работа может быть реализована в виде самостоятельной или аудиторной работы. В контрольной работе студент отвечает на поставленные вопросы или решает задачи. Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект контрольных заданий по вариантам
5	Кейс-задача/ ситуационная задача	- проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную	Задания для решения

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ККОС
		ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	
6	Творческое задание	- частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
7	Проект	- конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных проектов
8	Реферат	- краткий обзор основного содержания нескольких источников по проблеме исследования; продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
9	Доклад	- продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов
10	Эссе	- средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика эссе
11	Деловая и/или	- совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под	Тема (проблема), концепция, роли и

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ККОС
	ролевая игра	управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	ожидаемый результат по каждой игре
12	Дискуссия, диспут	- оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Важной характеристикой дискуссии, отличающими её от других видов спора, является аргументированность. Диспут - демонстративное столкновение мнений по какому-либо вопросу (проблеме)	Перечень тем для проведения, дискуссии, диспута
13	Семинар	– одна из основных форм организации практических знаний, специфика которой состоит в коллективном обсуждении студентами сообщений, докладов, рефератов, выполненных ими самостоятельно под руководством преподавателя. Цель семинара углубленное изучение темы или раздела курса	Темы и вопросы семинара
14	Практическая работа (практическое задание)	- задания, с помощью которых у обучающихся формируются и развиваются практические действия (работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, составлять техническую документацию, заполнять протоколы, решать разного рода задачи, определять характеристики веществ, объектов, явлений и др.)	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
15	Отчет по практике	- средство контроля, позволяющее обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику

**Перечень компетентностно-оценочных заданий  
для оценки результатов освоения профессионального модуля**

<b>№</b>	<b>Тип</b>	<b>Сущность</b>	<b>Варианты, разновидности</b>	<b>Примеры</b>
1	Проект или проектная работа	Изготовление готового продукта		Изготовление готового продукта
5	Ситуация	Формирование предложений в рамках профессиональной деятельности для разрешения проблемной ситуации	«Метод практических упражнений»	Предложить оптимальный путь разрешения проблем (проблемной ситуации)

## 2.2 Программа промежуточной аттестации

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля			
		Зачет	Экзамен	Курсовой проект (работа)	Экзамен (квалификационный)
<b>П</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>				
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2			
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	2			
ОП 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4			
ОП 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	3			
ОП 05	Безопасность жизнедеятельности	4			
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>				
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей				4
МДК.01.01	Технология приготовления сырья и приготовления блюд из овощей	1			
УП 01.01	Учебная практика	2			
ПП 01.01	Производственная практика	4			
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста				4
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	2			
УП 02.01	Учебная практика	2			
ПП 02.01	Производственная практика	4			
ПМ.03	Приготовление супов и соусов				5
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	2			
УП 03.01	Учебная практика	2			
ПП 03.01	Производственная практика	5			
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы				5
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		3		
ПП 04.01	Производственная практика	5			
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы				6

МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		4		
ПП 05.01	Производственная практика	6			
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок				6
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	5			
ПП 06.01	Производственная практика	6			
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков				5
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	5			
ПП 07.01	Производственная практика	5			
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				6
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	5			
ПП 08.01	Производственная практика	6			



## **2.3 Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации**

### **2.3.1 Комплекты контрольно-оценочных средств по учебным дисциплинам**

1. ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
2. ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
3. ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
4. ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
5. ОП.05 Безопасность жизнедеятельности утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
6. ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
7. ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
8. ПМ.03 Приготовление супов, соусов утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
9. ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
10. ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
11. ПМ.06 Приготовление и оформление готовых блюд и закусок утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
12. ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
13. ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

### **2.3.2 Комплекты контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям**

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ПМ.03 Приготовление супов, соусов утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ПМ.06 Приготовление и оформление готовых блюд и закусок утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

### **2.4 Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации**

#### **2.4.1 Программа государственной итоговой аттестации программы квалифицированных рабочих, служащих**

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей

Программа государственной итоговой аттестации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих утверждена директором ГАПОУ УКГП

**Характеристика среды ГАПОУ Учалинский колледж горной промышленности обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций обучающихся.**

Образовательная и информационная среда колледжа имеет гуманистическую направленность и соответствует требованиям цивилизованного общества к условиям обучения и жизнедеятельности студентов в колледже, принципам гуманизации российского общества, компетентностной модели современного специалиста. Приоритетной целью социально-воспитательной работы со студентами в колледже является, создание условий для становления и формирования культурной личности, обладающей высоким уровнем социальной компетенции, ответственности, гражданской позицией и толерантностью, а также, ее подготовка к самостоятельному проектированию профессионального и личностного развития, творческому, позитивному отношению к работе и миру в целом.

Характеристика социокультурной среды колледжа, условия созданные для развития личности и регулирования социокультурных процессов, способствуют укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся, а именно: 1) это правовая среда, где в полной мере действуют основной закон нашей страны Конституция РФ; законы, регламентирующие образовательную деятельность, Устав колледжа, Правила внутреннего распорядка обучающихся. 2) это высокоинтеллектуальная среда, содействующая развитию инновационного потенциала обучающихся и приходу молодых людей в техническую науку. 3) это среда высокой коммуникативной культуры, толерантного диалогового взаимодействия обучающихся и преподавателей, обучающихся друг с другом, обучающихся и сотрудников колледжа 4) это гуманитарная среда, поддерживаемая современными информационно-коммуникационными технологиями 5) это среда, ориентированная на психологическую комфортность, здоровый образ жизни, традиции колледжа. Работа колледжа по воспитательной работе осуществляется в тесном взаимодействии с Комитетом по молодежной политике, спорту и туризму, Центром социально-психологической помощи семье, детям и молодежи; Дворцом детского и юношеского творчества;

Задачи:

- формирование устойчивых профессионально- компетентных интересов;
- содействие организации научно-исследовательской работы обучающихся;
- создание оптимальной социокультурной среды, ориентированной на творческое самовыражение и самореализацию личности
- удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;
- внедрение инновационных форм и методов внеучебной деятельности направленных на формирование ЗОЖ

Направления:

- трудовое и профессиональное воспитание;
- духовно-нравственное и гражданско – правовое воспитание
- физкультурно-оздоровительная деятельность, пропаганда ЗОЖ;
- культурно- досуговая и художественно – эстетическая деятельность;
- работа с родительской общественностью
- организация работы по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции среди обучающихся;
- социальное партнерство ГАПОУ УКГП по вопросам организации воспитательного процесса;
- работа Совета обучающихся колледжа

- методическая работа с кураторами групп по организации воспитательной работы;
- план контроля за состоянием воспитательной работы;
- мониторинг системы воспитательной работы в колледже;

Критерии оценки воспитательной работы в колледже:

1. Наличие доступных для обучающихся источников информации, содержащих план и общеколледжных событий, мероприятий, Расписание работы творческих коллективов, работы кружков и секций и т.д.
2. Наличие кураторов учебных групп;
3. Наличие и эффективность работы студенческих общественных организаций (Студенческий совет, Студенческий профком, Волонтерский отряд, и др. – протоколы, количество студентов)
4. Организация и проведение внеучебной работы (проведение мероприятий на уровне колледжа,- количество студентов занимающихся в творческих коллективах и спортивных секциях, принимающих участие в мероприятиях на уровне города, республики, России, достижения студентов в науке, общественной и учебной деятельности);
5. Учет правонарушений, профилактические работы (по протоколам), наличие системы по работе с несовершеннолетними обучающимися (приказы, распоряжения о наказании, акты по результатам посещения общежитий, журнал индивидуальной работы, письма родителям и др.), количество мероприятий по профилактике правонарушений и аддиктивного поведения (количество правонарушений);
6. Внутренняя оценка состояния воспитательной работы – наличие «обратной связи» (проведение опросов обучающихся, родителей, работодателей);
7. Участие обучающихся в работе комиссии по распределению академической и социальной стипендий, распределению материальной помощи.
8. Расширение социального партнерства и повышение имиджа колледжа (наличие договоров, соглашений о творческом сотрудничестве, публикации в прессе, наличие буклета о колледже).
9. Система социальной защиты обучающихся (санитарно-гигиеническое обеспечение учебно-воспитательного процесса – чистота в аудиториях, освещенность, наличие точек общественного питания, состояние туалетов; факторы перегрузки и переутомления обучающихся, материальная помощь, наличие банка данных на социально незащищенные категории, студентов – сироты, инвалиды, студенческие семьи, студенты, имеющие детей, матери/отцы одиночки, студенты из малообеспеченных семей);
10. Использование потенциала гуманитарных дисциплин (использование в учебном процессе активных форм – диспуты, дискуссии, деловые игры, экскурсии, анализ тематики рефератов, их социально-значимой актуальности и соотнесенности со сферами гражданско-патриотического, нравственного, эстетического и других сфер воспитания);
11. Уровень воспитанности обучающихся (по данным анкетирования и опросов преподавателей, сотрудников, работодателей и т.д. - усредненный показатель). Воспитательная работа является частью единого учебно-воспитательного процесс.

Воспитание студентов - многообразный и всесторонний процесс целенаправленного систематического воздействия на сознание, чувства, волю с целью развития личности, раскрытия индивидуальности, творческих способностей обучающихся.

Общее руководство воспитательной работой в ГАПОУ УКПИ осуществляет администрация в лице директора, педагог-организатор. Текущую и оперативную часть работы организует отдел по воспитательной работе, структурные подразделения, имеющие в своем составе направления работы с обучающимися. На уровне колледжа управление воспитательной деятельностью возложено на педагога -организатора. Важным участком воспитательной работы в колледже является Совет кураторов. За каждой учебной группой закреплен куратор из числа преподавателей. Куратор подчинен педагогу-организатору. Постоянно действуют административные совещания директора,

совет кураторов, которые рассматривают организационные вопросы и разрабатывают методические рекомендации.

Средствами воспитания выступает личный пример и авторитет преподавателя, формирующих преемственность поколений, гуманистический характер атмосферы колледжа, традиции научно-педагогических школ. Система студенческого самоуправления. В ГАПОУ УКГП охватывает все стороны студенческой жизни. Студенческое самоуправление представлено следующими структурами, действующими на основе утвержденных в установленном порядке положений: Совет обучающихся; Профсоюз обучающихся.

Информация о проводимой социально-воспитательной работе размещается на информационных стендах, официальном сайте колледжа.

В воспитательной системе колледжа используются следующие формы организации воспитательной деятельности, которые стимулируют у студентов творческую активность, мобильность, развивают коммуникативные способности. Это культурно-массовые мероприятия: фестивали, выставки, конкурсы, концерты, спартакиады, КВН, студенческие вечера, туриады и др.

Ежегодно студенческий актив принимает участие на республиканском и российском конкурсе рабочих профессий, где занимает призовые места, в параде-шествии ко Дню города и во многих других городских мероприятиях.

Волонтеры колледжа активно сотрудничают с детским домам, социально-реабилитационным центром для несовершеннолетних, Приютом «Надежда», Всероссийским обществом инвалидов, городским советом ветеранов, «Память сердца». Активно проводятся мероприятия для развития культуры добровольчества, поддержки волонтерских проектов, социально- патриотические акции.

Индивидуальная личностно-ориентированная воспитательная работа, осуществляемая в следующих формах: индивидуальное консультирование преподавателями обучающихся по вопросам организации учебно-познавательной деятельности в рамках учебного курса;

работа в составе небольших временных инициативных групп по реализации конкретных творческих проектов (научных, педагогических, в сфере искусства и т.п.); индивидуальная научно-исследовательская работа студентов под руководством преподавателей и студентов старших курсов; организация вечеров, организационных собраний, смотров-конкурсов, концертов, фестивалей художественной самодеятельности; вечеров отдыха, встреч с интересными людьми, проведение спортивных мероприятий, соревнований в колледже

. Здоровье сберегающая среда в образовательном пространстве колледжа создается путем формирования, укрепления и сохранения здоровья участников образовательного процесса как комплекса концептуально связанных между собой задач, содержания, форм, методов и приемов формирования общекультурных, профессиональных и профильных компетенций. Развитие физической культуры и спорта является одним из приоритетных социальных направлений, как средство оптимизации режима жизни, активного отдыха, сохранение и повышение работоспособности студентов на протяжении всего периода обучения в колледже. Руководитель физической культуры, спортивный актив студенческого совета, организуют физкультурно - оздоровительную и социально-спортивную работу среди студентов и сотрудников колледжа, обеспечивают их участие в спортивных соревнованиях, привлекая к этой работе тренеров из состава преподавателей и других специалистов; проводят массовые физкультурно-оздоровительные мероприятия, соревнования, спартакиады; осуществляют комплексный мониторинг уровня физической подготовленности и физического развития студентов, уровня сформированности здорового образа жизни студентов; внесение предложений в администрацию колледжа о поощрении студентов, преподавателей и сотрудников, которые принимают активное участие в спортивно- массовой работе.

Ежегодно в колледже проводятся соревнования и спартакиады по общей физической подготовке, баскетболу, легкой атлетике, национальным видам спорта.

Одним из приоритетных направлений в вопросах сохранения здоровья и здорового образа жизни студентов колледжа является пропаганда здорового образа жизни, профилактика правонарушений, наркозависимости и проявления девиантного поведения в студенческой среде, профилактика вредных привычек. Студенты активно принимают участие в общегородских молодежных акциях соответствующей тематики.

Медицинское обслуживание студенты получают в организованном медицинском пункте, который оснащен необходимым медицинским оборудованием и лекарственными препаратами, позволяющими оказать экстренную медицинскую помощь согласно лицензии.

Таким образом, здоровье сберегающая среда является необходимой и важной составляющей в образовательном пространстве колледжа. В колледже используются различные формы поощрения наиболее активных и талантливых студентов. По итогам учебного года студенты, достигшие наилучших результатов в учебе, спорте, культурной, научной и общественной работе награждаются почетными грамотами. Психологическое сопровождение учебно-воспитательного процесса обеспечивается оказанием индивидуальной практической психологической помощи студентам. Основными направлениями этой работы являются: психодиагностика; психологическое консультирование; профилактическая работа; работа с родителями несовершеннолетних;

В колледже проводится анкетирование и соцопросы по различным тематикам в учебных группах и в общежитии, проводятся мероприятия по профилактике различного вида зависимостей, ВИЧ-инфекции, правонарушений и девиантного поведения. Социокультурная среда колледжа способствует формированию и развитию общекультурных (социально-личностных) компетенций студентов, а именно, активной гражданской позиции, становлению их лидерских способностей, коммуникативных и организаторских навыков, умения успешно взаимодействовать в команде. Данные качества позволяют выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть востребованным на рынке труда.