

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»  
(АНООПО «КТЭиП ПК»)**

Рассмотрено  
на заседании методсовета техникума  
« » \_\_\_\_\_ 2021 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ**  
(наименование дисциплины)

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
(код и наименование специальности)

**базовая подготовка**  
(среднее профессиональное образование с указанием ОПОП базовой или углубленной подготовки)

г. Кызыл - 2021 год

Рассмотрена на заседании  
Предметной (цикловой) комиссии  
работе

Технологическая  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

Протокол № \_\_\_\_\_  
Председатель ЦК \_\_\_\_\_ Даваа Р.С.

УТВЕРЖДАЮ:  
Заместитель директора по учебной

\_\_\_\_\_ Биче-оол М.Б.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Разработчики:

1. Кызылский техникум экономики и права
2. Преподаватель Куулар Антонина Начын-ооловна

Эксперты:

Монгуш Е.Б., главный технолог частного предприятия «Саяны»

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность сокращенное название ОУ)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность сокращенное название ОУ)

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>21</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа «Технология приготовления национальных блюд» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)-

- **Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной кухни** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

### 1.2. Цели и задачи

Целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения дисциплины должен:

#### **иметь практический опыт:**

-организации технологического процесса приготовления национальных блюд;

- контроля осуществления технологического процесса приготовления блюд национальной кухни;

-проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;

- проведения приемки продукции по количеству и качеству;

-контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации блюд национальной кухни;

#### **уметь:**

-контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности сырья, определять и списывать товарные потери;

- готовить и оформлять ассортимент блюд национальной кухни;

- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства,

#### **знать:**

-знать технологический процесс приготовления национальных блюд и их особенности;

- классификацию и ассортимент блюд национальной кухни;

-правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения блюд национальной кухни;

### 1.3. Количество часов на освоение дисциплины:

Всего –**148час**, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –**148 часа**;

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **84 часа**;

самостоятельной работы обучающегося – **34 часов**;

-учебной и производственной практики – **30 часов**.

### **Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД).

**Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной кухни**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 8.1.	<i>Организовывать процесс приготовления и приготовление блюд национальной кухни.</i>
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 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность, работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

## **2. Структура и содержание учебной программы**

### **Содержание обучения**

<b>Темы</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень усвоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

1. Введение Технология приготовления блюда русской кухни		34	
2. Технология приготовления блюда тувинской кухни		30	
3. Кухня народов Европы	<b>Содержание</b>	<b>84</b>	
	<p><b>Итальянская кухня</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд итальянской кухни. Продукты, используемые в итальянской кухне. Технологический процесс приготовления блюд итальянской кухни: салат итальянский, салат картофельный, канопе с анчоусами, бульон с цыпленком, суп с хлебом, суп-пюре из чечевицы, филе миньон по-неаполитански</p> <p><b>Французская кухня.</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд французской кухни. Продукты, используемые во французской кухне. Технологический процесс приготовления блюд французской кухни: канопе, с мясом цыпленка, салат из сельдерея, салат мясной, консоме из овощей и яиц по-парижский, лукового супа по-парижский; снетки, мороженого, крокет из риса с абрикосами</p>		

	<p><b>Немецкая кухня</b>  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд немецкой кухни.  Продукты, используемые в немецкой кухне. Технологический процесс приготовления блюд немецкой кухни: консоме по – германский, суп-пюре из томатов с рисом, суп с пивом; бифштекса из сырого мяса, шницеля со свиной, биточков в луковом соусе; яблоки в тесте по немецкий, воздушное мороженое</p> <p><b>Польская кухня</b>  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд польской кухни.  Продукты, используемые в польской кухне. Технологический процесс приготовления блюд польской кухни: свиное филе, зразы по – польский, бифштекс хозяйский; гарниры для вторых блюд; сладкие блюда</p>		
	<p><b>Венгерская кухня</b>  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд венгерской кухни.  Продукты, используемые в венгерской кухне. Технологический процесс приготовления блюд венгерской кухни: суп- гуляш, суп « Уйхози», суп « Полоу», супы со сметаной;  карп по- венгерски, сом с квашеной капустой, щука с сахаром, филе судака по- венгерски; крема яблочные, по-задунайски, тутки-фрукты</p> <p><b>Английская кухня</b>  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд английской кухни.  Продукты, используемые в английской кухне. Технологический процесс приготовления блюд английской кухни: супа, супа-пюре из томатов; филе щуки по- английский, форель жареная, белуга жареная; телятина по- шотландский, бифштекс и ростбиф, сладкие блюда</p>		

	<b>Практические занятия</b>		
	Составление таблицы: «Условия, сроки хранения, товарные потери сырья при приготовлении блюд национальной кухни»		
	Составление технологических карт по приготовлению блюд итальянской , французской кухонь		
	Составление технологических карт по приготовлению блюд немецкой кухни		
	Приготовление блюд польской кухни		
	Составление технологических карт по приготовлению блюд венгерской кухни.		
	Приготовление блюд, английской кухни.		
	<b>Содержание</b>		



<b>Североамериканская кухня</b>	<b>Кухня США.</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд кухни США. Продукты, используемые в американской кухне. Технологический процесс приготовления блюд американской кухни:салат «Хикаго», хот-доги, салат американский; первые блюда: суп-пюре «по-фермерски»; вторых блюд: бифштекс по-чикагски, цыпленок на решетке по-американски, цыпленок по-королевский, омлет по-американски		
	<b>Кухня Канады</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд канадской кухни. Продукты, используемые в канадской кухне. Технологический процесс приготовления блюд канадской кухни: блюда из рыбы, овощей, мясных продуктов, фруктов и ягод; вторых блюд: свинина барбекю с соусом; пирог с яблоками		
	<b>Практические занятия</b>		
	Составление технологических карт по приготовлению блюд кухни США.		
	Составление технологических карт по приготовлению блюд кухни Канады.		
	Приготовление блюд кухни США.		
	Приготовление блюд кухни Канады		
<b>Японская кухня</b>	<b>Содержание</b>		

	<p><b>Японская кухня</b>          Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд японской кухни.          Продукты, используемые в японской кухне. Технологический процесс приготовления блюд японской кухни: рыбы, припущенной с морской капустой, кальмаров фаршированных, мясо криля в соевом соусе, темпурн( небесное явство).          Значение зеленого чая в рационе японца.          Правила чайной церемонии.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>		
	<p>Составление технологических карт по приготовлению блюд японской кухни.</p>		
	<p>Составление технологических карт по приготовлению блюд японской кухни.</p>		
	<p>Приготовление блюд японской кухни</p>		
<p><b>Кухни народов Поволжья</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>		
	<p><b>Русская кухня.</b>           Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд русской кухни.           Продукты, используемые в русской кухне. Технологический процесс приготовления блюд русской кухни: тюри, уха, блины, курник.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>		

	Составление технологических карт по приготовлению блюд русской кухни		
	Составление технологических карт по приготовлению блюд русской кухни		
	Составление калькуляционных карт по приготовлению блюд русской кухни		
	Приготовление блюд русской кухни		
	Приготовление блюд русской кухни		
	Приготовление блюд русской кухни		
	<p><b>Украинская кухня.</b></p> <p>Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд украинской кухни. Продукты, используемые в украинской кухне. Технологический процесс приготовления блюд украинской кухни: кулеш, курица тушеная с галушками, толченка, гречаники, узвар из сушеных фруктов.</p> <p><b>Белорусская кухня.</b></p> <p>Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд белорусской кухни.</p> <p>Продукты, используемые в белорусской кухне. Технологический процесс приготовления блюд белорусской кухни: холодник, рыбные галки, драники.</p>		
	<b>Практические занятия</b>		
	Составление технологических карт по приготовлению блюд украинской кухни		

	Составление технологических карт по приготовлению блюд украинской кухни		
	Составление технологических карт по приготовлению блюд белорусской кухни		
	Приготовление украинской блюд кухни		
	Приготовление блюд белорусской кухни.		
	<p><b>Татарская кухня.</b>  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд татарской кухни.  Продукты, используемые в татарской кухне. Технологический процесс приготовления блюд татарской кухни: чак-чак, манты, беляши.</p> <p><b>Казахская кухня.</b>  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд казахской кухни.  Продукты, используемые в казахской кухне. Технологический процесс приготовления блюд казахской кухни: суп «Аши-сорпа», бешбармак, казанная лепешка.</p> <p><b>Корейская кухня</b>  Основные особенности .Ассортимент и характеристика блюд корейской кухни.  Продукты, используемые в корейской кухне. Технологический процесс приготовления блюд корейской кухни:Поджарка из говяжьей печени,Винегрет по-корейски, кимчки из фаршированных баклажанов ,Куриные желудки по-корейски</p>		
	<b>Практические занятия</b>		
	Составление технологических карт по приготовлению блюд татарской кухни		

	Составление технологических карт по приготовлению блюд казахской кухни		
	Составление технологических карт по приготовлению блюд корейской кухни		
	<b>Приготовление блюд татарской кухни.</b>		
	Приготовление блюд казахской кухни.		
	Приготовление блюд корейской кухни.		
	<b>Закавказские кухни (грузинская, армянская, азербайджанская).</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд закавказской кухни. Продукты, используемые в закавказской кухне. Технологический процесс приготовления блюд закавказской кухни: суп-харчо, мужужи, куриный суп «Тархана», блюда из сыра, суп «Пити», кебаб, щербет.		
<b>Практические занятия</b>			
	Составление технологических карт по приготовлению блюд грузинской кухни		
	Составление технологических карт по приготовлению блюд армянской кухни		
	Составление технологических карт по приготовлению блюд азербайджанской кухни		
	Составление калькуляционных карт блюд закавказской кухни		
	Приготовление блюд грузинской кухни		
	Приготовление блюд армянской кухни		
	Приготовление блюд азербайджанской кухни		
	<b>Среднеазиатская кухня (узбекская, таджикская, туркменская).</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд среднеазиатской кухни. Продукты, используемые в среднеазиатской кухне. Технологический процесс приготовления блюд среднеазиатской кухни: шурпа, плов, самса, суп нутовый, пашмак, шорба.		
<b>Практические занятия</b>			
	Составление технологических карт по приготовлению блюд узбекской кухни		
	Составление технологических карт по приготовлению блюд таджикской кухни		

	Составление технологических карт по приготовлению блюд туркменской кухни		
	Составление калькуляционных карт блюд среднеазиатской кухни		
	Расчет потребного сырья для приготовления обеда		
	Приготовление блюд узбекской кухни		
	Приготовление блюд таджикской кухни		
	Приготовление блюд туркменской кухни		
<b>Самостоятельная работа</b>			
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Создание презентаций.			
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>			
<b>1. Создание презентаций по темам:</b> -«Итальянская кухня» -«Французская кухня» -«Немецкая кухня» -«Польская кухня» -«Венгерская кухня» -«Английская кухня» -«Кухня США» -«Кухня Канады» -«Египетская кухня» -«Кухня Саудовской Аравии» -«Кухня Сирии, Ливии, Ирана» -«Китайская кухня» -«Японская кухня» -«Индийская кухня» «Русская кухня» -«Украинская кухня» -«Белорусская кухня» -«Татарская кухня» -«Казахская кухня» -«Мордовская кухня» -«Закавказские кухни (грузинская, армянская, азербайджанская)» -«Среднеазиатская кухня (узбекская, таджикская, туркменская)» -«Еврейская кухня»			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1.

Оборудование учебного кабинета, лабораторий и рабочих мест кабинета, лабораторий располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

*Оборудование:*

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

*Информационное обеспечение:*

- компьютер, модем (спутниковая система), проектор;
- программное обеспечение общего назначения:
  - Операционная система Windows XP
  - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
  - Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

*Оборудование учебного кулинарного цеха №1:*

1. Технологическое оборудование:

- Механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),
- Оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
- Тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочный, жарочный шкаф);
- Холодильное оборудование (холодильник бытовой), холодильный шкаф.

2. Оборудование:

- Ванная-мойка.
  - Инвентарь: столы разделочные механические, доски разделочные.

1. Мебель кухонная: шкафы- подвесные, стол кухонный, столы производственные

- Посуда и инвентарь в ассортименте
- Доски разделочные
- Весы

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

*Справочники и нормативные документы:*

1. ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Таможенный кодекс РФ
4. ФЗ РФ « О защите прав потребителей»
5. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению;
6. ГОСТ Р 50647-94 « Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-95 « Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 « Общественное питание. Классификация предприятий»
9. ГОСТ Р 28-1-95 « Общественное питание. Требование к производственному персоналу»
10. СанПин 2.3.2. 1078-01. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;
11. СанПин 4.2-123-4116-86. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
12. СанПин 2.3.6. 1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
13. СанПин 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
14. СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
15. Сборник рецептур блюда кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Хлебпродинформ, 1994, 996 (сборник технических нормативов);
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов.- М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997
17. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.
18. Сборник технических нормативов. М.: Хлебпродинформ, 2001
19. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур.- М.: « Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2006



20. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Хлебпродинформ, 2006
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Сборник технических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 2006
22. Справочник кондитера. Общественное питание. - М.: Издательский дом «Экономические новости», 2003
23. Справочник технолога общественного питания.-М.: Колос, 2008.

#### **Основные источники:**

1. **Архипов, В. В., Иванникова, Е. И.**  
Гостинично-ресторанный сервис: Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекций: Учебное пособие. – К.: Аттика, 2008. – 216 с. Гриф: Минобрнауки РФ.
2. **Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.**  
Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова, М: Издательский центр «Академия», 2007– 300с. Гриф: Минобрнауки РФ
3. **Ковалев, Н.И. Куткина, М.Н., Кравцова, В.А.**  
Технология приготовления пищи.-М.: Деловая литература, 2006, 180с. Гриф: МинобрНауки РФ.
4. **Павлова Л.В., Смирнова, В.А.**  
Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М.: Экономика, 2007, 160с. Гриф: Минобрнауки РФ.

#### **Дополнительные источники:**

1. **Бронштейн, М.М., Жуковская, Н.Л., Каракетов, М.Д.**  
Бронштейн М.М., Жуковская Н.Л., Каракетов М.Д. Народы РФ: Праздники, обычаи, ритуалы: Энциклопедия - Издательство: Росмэн-Пресс, 2008–108 с.
2. **Валентина Шальнова**  
«Миллион меню традиционной русской кухни»  
Челябинс.: «Уральск Л.Д.Т.», 2006. 162Гриф Минобрнауки РФ.
3. **Похлёбкин В.В.**  
Собрание избранных произведений. Национальные кухни наших народов.-М: Центрполиграф, 1997-479 с.
5. **Меджитова, Э.М.**  
Русская кухня ЭКСМО. Москва, 2005
4. **Титюник, А.И., Новоженев, Ю.М.**  
Национальная и зарубежная кухня. Учебное пособие для средних профессионально-технических училищ.-2е издание, М.: Высшая школа, 1979-479 с.
5. Шальшеюва В.И. Миллион меню традиционной русской кухни. Издательство «Урал Л.Т.Д.» 2003.
6. **Эльмира Меднитова**

«Зарубежная кухня » М.: « Эксмо-пресс»,2008. 180с.

### **Журналы:**

«Питание и общество», « Стандарты и качество», « Школа гастронома» « Ресторатор», «Все рестораны Саратова»; «Гастрономь» издатель: ООО «БонниерПубликейшенз», « Ресторанный бизнес».

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса** **Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках дисциплины «Технология приготовления блюд национальной кухни» является освоение аудиторных занятий по дисциплине.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

-наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Организовывать процесс приготовления и приготовление блюд национальной кухни.	- оценивание их качества, установление дефектов и определение градации качества; -соблюдение этапов технологического процесса приготовления блюд национальной кухни в соответствии с их особенностями	<b>Текущий контроль:</b> - устный (фронтальный) или письменный опрос, - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях; решения ситуационных задач; - проверка оформления разделов дневника по практике. <b>Промежуточный контроль:</b>

		- экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения практики - зачет - комплексный экзамен
--	--	--

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик;</li> <li>- экспертная оценка портфолио работ и документов;</li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы</li> </ul>
ОК 3. Принимать решения в	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решение стандартных и нестандартных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Мониторинг и рейтинг выполнения работ на</li> </ul>

стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	и профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей;	учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к выступлению, при проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией	Наблюдение за ролью обучающегося в группе
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями.	Деловые игры- моделирование социальных и профессиональных ситуаций.
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	-знание действующих законов и нормативно-правовых документов, стандартов и иных нормативных документов	-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы