

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АЗОВСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП.01 ПО ВПД ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

2020

Одобрена  
на заседании методической  
комиссии профессий  
естественнонаучного профиля  
Протокол № 1 от 28.08 2020 г.  
Председатель МК М.М. Калач Н.М. Калач

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
Л.П.Мирошниченко  
« 31 » 08 2020г.

Рабочая программа учебной практики УП.01 по ВПД Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе: Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «АККАТТ»

Разработчики:

Калач Н.М. – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «АККАТТ»

Согласовано

Директор ООО «Крепостной Вал» О.В. Кондратьева

Директор ООО «СОХО» Бирюков Андрей О.В.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Программа учебной практики по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г., зарегистрированный №44898, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики (производственного обучения) должен:

### **Иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями;

### **Уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

**Знать:**

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**1.3. Количество часов на освоение программы учебная практика (производственное обучение): 72 часа**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики (производственного обучения) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой, для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета



**3. Структура и содержание учебной практики Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента**

№ п/п	Наименование разделов тем учебной практики	Всего часов	Виды учебных работ на практике
	Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	42	
1	Знакомство с учебным цехом ресторана	6	Ознакомление обучающихся со структурой предприятия, производственными цехами, нормативными документами. Знакомство с учебной кухней ресторана. Инструктаж по технике безопасности.
2	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей, грибов.	6	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом годности овощей и грибов, отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.
3	Организация рабочего места для нарезки овощей различными методами	6	Отработка практических навыков при нарезке овощей различными методами (простые и сложные формы нарезки).
4	Организация рабочего места подготовки овощей для фарширования	6	Отработка практических навыков подготовки овощей для фарширования
5	Охлаждение, замораживание нарезанных овощей и грибов и их консервирование.	6	Отработка практических навыков при охлаждении, замораживании нарезанных овощей и грибов и их консервирование.
6	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика	6	Отработка практических навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.

	кролика.			Отработка практических навыков проверки органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное использование полуфабрикатов для сложных блюд.
7	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное использование.	6	6	
	<b>Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>		<b>24</b>	
8	Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из говядины.	6	6	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
9	Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из свинины.	6	6	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
10	Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из мяса птицы.	6	6	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из мяса птицы. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
11	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, тефтели).	6	6	Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из котлетной массы: (котлеты, биточки, тефтели). Требования к безопасности хранения.
12	Дифференцированный зачёт по <b>ВСЕГО:</b>	6	<b>72</b>	Проверочная работа



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики (производственного обучения) предполагает наличие

Лаборатории **Учебная кухня ресторана.**

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

#### **Инвентарь:**

Кастрюли (3л, 2л, 1,5л)  
Сотейники  
Сковороды  
Гриль-сковороды  
Наборы разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая  
Подставки для разделочных досок  
Мерные стаканы (1л)  
Венчики металлические  
Миски из нержавеющей стали (1л, 2л, 3л)  
Сито  
Лопатки (металлические или силиконовые)  
Половники (0,25л)  
Шумовки  
Щипцы кулинарные универсальные  
Щипцы кулинарные для пасты  
Гастроемкости (30\*40см, 3л)  
Набор ножей «поварская тройка»  
Насадки для кондитерских мешков  
Набор выемок (различной формы)  
Набор посуды для сервировки стола

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основная литература**

- Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле/ Ю. М. Бурашникова, А. С. Максимов. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
- Максимов, А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
- Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. – 1 экз.
- Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru). – 1 экз.
- Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Академия, 2015 – 190 с. – 1 экз.
- Козлова С. Н. Кулинарная характеристика блюд /С. Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – М.: Академия, 2013. – 1 экз.

- Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М: Академия, 2015. - 191 с. – 1 экз.
- Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. – 1 экз.
- Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования. – М: Академия, 2013. – 400 с. – 1 экз.
- Качурина, Т. А. Кулинария / Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.

#### **Дополнительные источники**

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с. - 1 экз.
- Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. – 58 с. – 1 экз.
- Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с. – 1 экз.
- Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2014. – 1 экз.
- Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Академия. – 2015. – 1 экз.

#### **4.3. Кадровое обеспечение учебной практики (производственного обучения)**

Мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися программы учебной практики (производственного обучения), имеют среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю профессии и имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы учебной практики (производственного обучения) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, предусмотренным ФГОС по профессии, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

**Контроль и оценка результатов вида профессиональной деятельности**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система труда и техники безопасности: ХАССП), требованиями охраны труда</i></p> <p>Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</p> <p>Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>Соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>Своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>Рациональный выбор и адекватное использование мощных и дезинфицирующих средств;</p> <p>Правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>Соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>Соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>Соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p>	<p>Текущий контроль;</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация;</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения проверочной работы на дифференцированном зачете</p>

<p>Правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; Точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; Соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>Правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; Точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; Соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и рыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><i>Подготовка, обработка различными методами водного сырья, мяса, мясных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, кролика:</i> <i>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</i> Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; Соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономию ресурсов: продуктов, времени, и оценка выполнения энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов проверочной работы на обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов (дифференцированном виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); Профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; Соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• разделное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. след. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </p>



	<p>Соответствие времени выполнения работ нормативам;  Соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;  Точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  Адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  Соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;  Аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;  Эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  Адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  Оптимальность определения этапов решения задачи;  Адекватность определения потребности в информации;  Эффективность поиска;  Адекватность определения источников нужных ресурсов;  Разработка детального плана действий;  Правильность оценки рисков на каждом шагу;  Точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль:  Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;  Промежуточная аттестация защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  Адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  Точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  Адекватность интерпретации полученной информации в контексте</p>	<p>Текущий контроль:  Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;  Промежуточная аттестация защиты отчетов по учебной</p>



<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>профессиональной деятельности; Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; Точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>практике Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; Оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; Толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 06. Проявлять патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; Промежуточная</p>

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>аттестация защиты отчетов по учебной практике Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); Адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; Точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); Правильно писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация защиты отчетов по учебной практике</p>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 575513511485277002546729800540994211588910956543

Владелец Романченко Дмитрий Владимирович

Действителен с 27.12.2022 по 27.12.2023