

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»
В.А. Сулопаров
«23» марта 2022 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

для профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»
Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев

Асбест
2022

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанная Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, регистрационный номер: 43.01.09-170331, Дата регистрации в реестре: 31/03/2017

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

Лаврентьева И.В., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Луковкина И.Г., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг протокол № 5 от 29 июня 2022 г.

Председатель С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«29» июня 2022 г.

Председатель Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ООО "ТООП"

наименование организации
подпись расшифровка подписи

«27» июня 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ.....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» в части освоения ВПД

ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» УП.01.01

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) 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 практики, требования к результатам освоения

С целью освоения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся должен:

иметь практический опыт:

подготовке, уборке рабочего места;

подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ведении расчетов с потребителями.

уметь:

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

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

1.3. Количество часов, необходимое для освоения учебной практики: 72 час

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики 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:

Наименование результата обучения

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 традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 07

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП 01.01.

ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Количество часов на учебную практику: 72 часа.

3.1. Тематический план учебной практики.

Наименование ПМ	Количество час	Наименование ВПД	Наименование ПК	Виды выполн. работ	обор.	кол-во час.	Место проведения
ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	всего 72ч.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Ознакомление с лабораторией. Инструктаж по технике безопасности	ПК-1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами Ознакомление с лабораторией. Инструктаж по технике безопасности	столы производственные, весы, шкаф холодильный, разделочные доски, поварские ножи,	12	учебная лаборатория
			ПК-1.2. Осуществлять обработку, подготовку	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов,	столы производственные, весы, шкаф холодильный, разделочные доски, поварские ножи,	6	учебная лаборатория

			овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Обработка и нарезка картофеля, грибов и других клубнеплодов.	рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Обработка и нарезка картофеля, грибов и других клубнеплодов.			
			ПК-1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы		6	
				Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		6	

				Обработка нерыбного водного сырья.		6	
			ПК-1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.		6	
				Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из дичи.		6	
				Приготовление котлетной массы из дичи и полуфабрикатов		6	

				из нее.			
				Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.		6	
				Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.		6	
				Приготовление котлетной массы из кролика и полуфабрикатов из нее.		6	
							72ч.
					Дифференцированный зачет		

3.2. Содержание обучения по программе учебной практики УП 01.01.

Наименование профессионального модуля (ПМ), вида профессиональной деятельности, профессиональных компетенций	Содержание учебного материала	объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
ВПД Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
Содержание			
ПК-1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Ознакомление с лабораторией. Инструктаж по технике безопасности Инструктаж по ТБ Ознакомление с лабораторией Ознакомление с оборудованием	6	
ПК-1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Обработка и нарезка картофеля, грибов и других клубнеплодов.	Обработка и нарезка картофеля, грибов и других клубнеплодов. Техника безопасности. Обработка овощей. Виды нарезки овощей, сложная, простая.	12	
ПК-1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Техника безопасности. Очистка рыбы. Разделка рыбы. Приготовление порционных полуфабрикатов. Заморозка полуфабрикатов. Обработка нерыбного водного сырья. Техника безопасности. Очистка нерыбного водного сырья.	18	
ПК-1.4	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.	36	

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Техника безопасности. Разделка мяса. Разделка кусков на порционные полуфабрикаты. Заморозка порционных полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без. Техника безопасности. Разделка мяса. Приготовление рубленой массы. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы с хлебом. Заморозка полуфабрикатов. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из дичи. Техника безопасности Разделка и очистка дичи. Разделка на порционные мелкокусковые полуфабрикаты. Заморозка полуфабрикатов. Приготовление котлетной массы из дичи и полуфабрикатов из нее. Техника безопасности Разделка и очистка дичи. Отделение от кости мяса. Приготовление котлетной массы из дичи. Приготовление полуфабрикатов. Заморозка полуфабрикатов. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы. Техника безопасности Разделка птицы. Разделка на мелкокусковые полуфабрикаты. Заморозка полуфабрикатов. 6 3 11. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Техника безопасности Разделка птицы. Очистка от кости. Приготовление котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов. Заморозка полуфабрикатов. Приготовление котлетной массы из кролика и полуфабрикатов из нее		
		Всего-72час	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика профессионального модуля «ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. по профилю специальности «43.01.09. Повар, кондитер» проходит на базе учебной лаборатории АПТ

Реализация программы практики предполагает наличие:

Лаборатория:

учебная кухня

Оборудование: Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции. Гриль Саламандра AIRHOT IP 3500M; Льдогенератор STARFOOD HZB-12 рi; Овоскоп ОН-10; Плита индукционная Airhot IP3500M; Плита индукционная STARFOOD WOK Z-310426; Аппарат для приготовления кофе на песке Ф1КфЭ (305*280*190; 14 кг 2 кВт); Вакуумный упаковщик DZ-280 Foodatlas Eco
Ванна моечная ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430); Весы кухонные Atlanta ATH-6206; Гардеробница 80*150 мм орех №11; Мороженица Saturn ST-FP 8521;
Пароконвектомат; Печь для пиццы Hurakan HKN-IMD11; Печь конвекционная эл. XF 023 UNOX; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-15M; Плита индукционная Hurakan HKN-ICF-18M; Стеллаж СТК-С-800.500.1800-02 (СТК-800/500/1800) оцинк. Стойки; Шкаф LB; Гастроемкость 2/3*2.5, 327*353*65 га48
Гастроемкость Luxstahі из нержавеющей стали GN 2/3 327*353/25 мм га 60; Доска д/пиццы; Доска разделочная; Доска яблоко; Кастрюля - ковш алюм. 0,75; Кастрюля алюм. 1,8 л; Кастрюля алюм. 2,5 л; Кастрюля алюм. 3,5 л; Миски нерж; Миска салатн. нерж.; Набор инструментов для марципана; Набор инструментов для карвинга; Набор ножей; Шумовка; Щипцы кухон. удлинен. Экструдер профессиональный Пищевой принтер Canon; Кисть силикон. Кондитерск; Лист перф. Волнистый 600*400; Лопатка силикон; Лоток пищевой; Набор насадок кондитерских; Набор форм д/запекания 5 предм.; Набор форм д/запекания 6 предм.; Набор форм

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники/основная литература:

1. Гнездилова А.И. Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», www.urait.ru, [ЭБС www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru), 2019 -270с
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник для СПО. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2017- 192 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.urait.ru
2. [ЭБС www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4.3. Общие требования к организации практики

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональной компетенции в рамках профессионального модуля ПМ01. Выполнение работ по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» рассредоточено, чередуясь с теоретическими и практическими занятиями в рамках профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение практики

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в [пункте 1.5](#) настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. Контроль и оценка результатов практики (вида профессиональной деятельности)

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Формой промежуточной аттестации учебной практике является **дифференцированный зачет**.

Результаты обучения (сформированные компетенции)	Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет Умения: визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет

	получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;	
ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Практический опыт: наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика Умения: распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы;	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет
ПК1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Практический опыт: наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), упаковке на	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет

	вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;	
ПК1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Практический опыт: наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет

	полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
--	--	--

Результаты (Освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие.	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами.	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по

		учебной практике дифференцированный зачет
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет
ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет

