

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО:

Ген. директор «Ратибор»

Е.Н.Шилова

« 20 » августа 2018

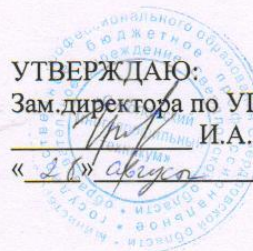


УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

И.А. Григорян

« 20 » августа 2018



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УП 01. УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

43.01.09. Повар, кондитер

Форма обучения – очная  
Уровень подготовки: базовый  
Срок обучения 3 года 10  
месяцев

Сухой Лог , 2018 г.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                      | <b>4</b>  |
| <b>2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                 | <b>7</b>  |
| <b>3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                     | <b>9</b>  |
| <b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b> | <b>12</b> |

.  
.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. ЦЕЛЬ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ:** освоение студентами указанного вида профессиональной деятельности по данной профессии, освоение общих и профессиональных компетенций.

- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых по месту прохождения практики;

- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

### **1.2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ:**

формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;

воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;

развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

### **1.3. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная практика входит в профессиональный модуль ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

### **1.4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Учебная практика проводится в форме учебных занятий по 6 часов.

### **1.5. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 144 часа;

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

| <b>Код</b> | <b>именование 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.10      | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке   |

### 1.6.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций  |
|---------|---|
| ВД 1    | 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      |

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Иметь практический опыт | <p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>   |
| уметь                   | <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>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;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов,</p> |

|        |   |
|--------|---|
|        | <p>обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>   |
| знания | <p>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);</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля   | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час  |  |
|---|--|--------------------------------------|---|--|
|   |  |                                      | Занятия во взаимодействии с мастером производственного обучения, преподавателем, час. |  |
|   |  |                                      | Учебная практика  |  |
|   |  |                                      |   |  |
| ПК 1.1.-1.4.<br>ОК01-07, 09             | <b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 144                                  | <b>144</b>  |  |
| ПК 1.1.-1.4<br>ОК 01-07, 09,10          | <b>Раздел модуля 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него   |                                      |   |  |
| ПК 1.1-1.4                              | Учебная практика   | 144                                  |   |  |
| <b>Всего:</b>                           |  | <b>144</b>                           |   |  |

## 2.1. Тематический план и содержание профессионального модуля на учебную практику (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ)  | Количество часов |
|--|------------------|
| <b>Раздел 1: Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b> |                  |
| 1.1. Организация рабочего места при обработке сырья (овощей, плодов и грибов, полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.)                  | 6                |
| 1.2. Организация работы повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента                              | 6                |
| <b>Раздел 2: Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>  |                  |
| 2.1. Обработка и нарезка картофеля . корнеплодов.  | 6                |
| 2.2. Обработка и нарезка капустных и луковых овощей  | 6                |
| 2.3. Обработка и нарезка плодовых, салатных и десертных овощей   | 6                |
| 2.4. Подготовка овощей для фарширования, обработка консервированных овощей.  | 6                |
| 2.5. Обработка и нарезка грибов.   | 6                |
| 2.6. Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы. Методы разделки рыбы с костным скелетом.( стейки).  | 6                |
| 2.7. Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы. Методы разделки рыбы (филе с кожей).  | 6                |
| 2.8. Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы. Методы разделки рыбы ( Филе без кожи ).   | 6                |
| 2.9. Обработка рыбы для фарширования.  | 6                |
| 2.10. Способы и техники маринования рыбы,  | 6                |
| 2.11. Обработка соленой рыбы, нерыбного водного сырья.   | 6                |
| 2.12. Обработка рыбы для фарширования.   | 6                |
| 2.13. Приготовление котлетной, и кнельной массы из рыбы.   | 6                |
| 2.14. Обработка и приготовление полуфабрикатов из говядины , свинины, баранины.  | 6                |
| 2.15. Обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи,.  | 6                |
| 2.14. Обработка и приготовление полуфабрикатов из кролика.   | 6                |
| 2.17. Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.   | 6                |
| 2.18. Приготовление полуфабрикатов рубленой массы из мяса говядины. свинины, баранины.   | 6                |
| 2.19. Приготовление полуфабрикатов котлетной массы из мяса говядины. свинины, баранины.  | 6                |
| 2.20. Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы.   | 6                |
| 2.21. Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса и домашней птицы.   | 6                |
| 2.22. Обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Дифференцированный зачет   | 6                |
| <b>Всего</b>   | <b>144</b>       |



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Учебная кухня техникума**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Лаборатория «Учебная кухня техникума»**

**Рабочее место мастера производственного обучения:**

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

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

Рабочие места обучающихся.

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование на базах производственной практики:**

| Оборудование                          | Посуда             | Инвентарь и приспособления                |
|---------------------------------------|--------------------|---|
| Холодильники бытовые                  | Кастрюли           | Разделочные доски                         |
| Электрические плиты                   | Сковороды          | Доски разделочные полипропилен            |
| Микроволновые печи                    | Сотейники          | Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные |
| Электроводонагреватель                | Столовые сервизы   | Фигурные выемки                           |
| Электрофритюрницы                     | Чайные сервизы     | высечка гофрированная с ручкой            |
| Электропроцессор «Эклема»             | Кофейные сервизы   | Шумовка                                   |
| Электромиксер с блендером             | Тарелки столовые   | Терки                                     |
| Электромясорубки                      | Тарелки пирожковые | Сита                                      |
| Электрочайник                         | Салатницы          | Иглы поварские                            |
| Весы электронные                      | Блюда банкетные    | Скалки                                    |
| Пароконвектаавтомат                   | Стаканы            | Веселки                                   |
| Куттер                                | Соусники           | венчики                                   |
| Овоскоп                               | Кувшины            | Пестики                                   |
| Печи конвекционные                    | Ложки столовые     | Дуршлаг                                   |
| Плиты 2-х конфорочные<br>индукционные | Ложки чайные       | Половники                                 |
| Слайсер                               | Вилки столовые     | Кокотницы                                 |
| Су-вид                                |                    | Ковши                                     |
| Фритюрницы-фондю                      |                    | Горшочки для запекания                    |
| мочная ванна трехсекционная.          |                    | Мерная посуда                             |
| Столы производственные                |                    | Лопатки металлические                     |
|                                       |                    | Лопатки деревянные                        |
|                                       |                    | Емкость для хранения пищевых продуктов.   |
|                                       |                    | Адаптер для индукционных плит             |
|                                       |                    | Контейнеры для мусора                     |
|                                       |                    | Пакеты вакуумные                          |

#### **4. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **4.1. Информационное обеспечение реализации программы**

###### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
4. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
- 2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».
- 5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

Интернет ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
3. Электронная библиотека <http://znanium.com/>
4. <http://www.gastronom.ru/> - школа «Гастронома»
5. <http://www.mmenu.com/> Кулинарный портал
6. <http://znanium.com/catalog/product/967636>

Журналы:

Журнал «Наша кухня». Периодические издания  
Журнал «Кулинарный практикум от шеф повара» Периодические издания  
Журнал «Школа кулинара» Периодические издания.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля  | Критерии оценки  | Методы оценки  |
|---|--|--|
| <p><b>ПК 1.1</b><br/>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 ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</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 моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; 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>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка (результаты отражены в оценочной ведомости в процессе выполнения учебно-производственных работ в соответствии с технологической и инструкционной картой).</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>Формой промежуточной аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет (результаты отражены в оценочной ведомости и аттестационном листе.)</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>ПК 1.2.</b><br/>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b><br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b><br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> | <p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:<br/>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;<br/>оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);<br/>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;<br/>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;<br/>соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:<br/>корректное использование цветных разделочных досок;<br/>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;<br/>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);<br/>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;<br/>соответствие времени выполнения работ нормативам;<br/>соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;<br/>точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;<br/>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> |  |
|---|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос   |   |
| <b>ОК 01</b><br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                    | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;<br>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;<br>оптимальность определения этапов решения задачи;<br>адекватность определения потребности в информации;<br>эффективность поиска;<br>адекватность определения источников нужных ресурсов;<br>разработка детального плана действий;<br>правильность оценки рисков на каждом шагу;<br>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка (результаты отражены в оценочной ведомости в процессе выполнения учебно-производственных работ в соответствии с технологической и инструкционной картой).<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>Формой промежуточной аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет (результаты отражены в оценочной ведомости и аттестационном листе.) |
| <b>ОК. 02</b><br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;<br>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;<br>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;<br>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;  |   |
| <b>ОК.03</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие   | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;<br>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии  |   |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                    | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;<br>оптимальность планирования профессиональной деятельности   |   |
|  |  |   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>ОК. 05</b><br/>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;<br/>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>   |  |
| <p><b>ОК 06.</b><br/>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>           | <p>понимание значимости своей профессии</p>   |  |
| <p><b>ОК 07.</b><br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>                    | <p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br/>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>  |  |
| <p><b>ОК. 09</b><br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>   | <p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>   |  |
| <p><b>ОК 10.</b><br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>   | <p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br/>адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br/>точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br/>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> |  |