

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

*УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд и десертов.*

2018г.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.04 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд и десертов» для профессии среднего профессионального образования «Повар, кондитер».

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) от 22.12. 2016 № 44898 среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Автор: Новосёлова Светлана Павловна

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 13 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 14 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд и десертов.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля учебной практики

В результате прохождения учебной практики профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------|--|
| 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 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|------------|--|
| ВД | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830. Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися. Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся совместно с другими обучающимися в учебной группе по специальности. Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

Программа разработана в соответствии с методическими рекомендациями по воспитанию антикоррупционного мировоззрения у школьников и студентов, утвержденными письмом Министерства образования и науки от 3 августа 2015 года № 08-1189.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|-------------------------|--|
| Иметь практический опыт | <p>в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчётов с потребителями</p> |
| Уметь | <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> |
| Знать | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> |

1.2. Количество часов, отводимое на освоение ПМ.04 Учебной практики – 72 часа

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура производственной практики

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Суммарный объем нагрузки, час. | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | |
|---|--|--------------------------------|---|-------------|----------|----------|------------------|------------------------|
| | | | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | Самостоятельная работа |
| | | | Обучение по МДК | | | Практики | | |
| | | | Всего | В том числе | | Учебная | Производственная | |
| Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) | | | | | | | |
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> | <i>5</i> | <i>6</i> | <i>7</i> | <i>8</i> | <i>9</i> |
| ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 | Раздел 1. Приготовление, Оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | - | - | - | - | - | - | - |
| | Производственная практика, часов | 72 | | | | | 72 | - |
| | Всего: | 72 | - | - | - | - | 72 | - |

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

| Наименование тем практики | Виды работ | Объем в часах |
|---|--|---------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | | |
| УП.04 Учебной практика | | |
| <p>Тема 1.1 Подготовка натуральных, свежих фруктов, ягод для подачи порциями. «Карвинг»</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 3. Организация приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 4. Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 5. Ведение расчётов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции. 6. Уборка рабочего места повара при выполнении холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков. | 12 |
| <p>Тема 1.2 Приготовление холодных сладких блюд, десертов.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 3. Организация приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 4. Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 5. Ведение расчётов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции. 6. Уборка рабочего места повара при выполнении холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков. | 24 |

| | | |
|---|--|------------------|
| <p>Тема 1.3 Приготовление горячих сладких блюд.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 3. Организация приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 4. Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 5. Ведение расчётов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции. 6. Уборка рабочего места повара при выполнении холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков. | <p>12</p> |
| <p>Тема 1.4 Приготовление компотов.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 3. Организация приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 4. Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 5. Ведение расчётов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции. 6. Уборка рабочего места повара при выполнении холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков. | <p>6</p> |
| <p>Тема 1.5 Приготовление холодных напитков.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 3. Организация приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 4. Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 5. Ведение расчётов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с | <p>12</p> |

| | | |
|--|---|-----------|
| | <p>потребителями при отпуске продукции.</p> <p>6. Уборка рабочего места повара при выполнении холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков.</p> | |
| <p>Тема 1.6</p> <p>Приготовление горячих напитков.</p> | <p>1. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>3. Организация приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>4. Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>5. Ведение расчётов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции.</p> <p>6. Уборка рабочего места повара при выполнении холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков.</p> | 6 |
| Всего часов | | 72 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

базовое помещение для прохождения практики, в соответствии с п 6.1.2.2 Основной образовательной программы по профессии «Повар, кондитер».

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

3.2.1. Печатные издания:

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: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина.- 2-е изд.,стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с., [16]с. цв.ил.
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ И.П.Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017, 192 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. –(13-е изд., стер.)– М. : Издательский центр «Академия», 2017.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.3 Дополнительные источники:(при необходимости)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенции, формируемые в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|---|
| <p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – 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; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | |
| <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • 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); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос | |
| <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – 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>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий;</p> |
| <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p> | <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; | |

| | | |
|--|---|--|
| необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> – 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 профессиональной деятельности; | |
| ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | <ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | <ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности | |
| ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | <ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | <ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | <ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной | <ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |

| | | |
|--|--|--|
| <p>деятельности</p> | | |
| <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – 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 связные сообщения на знакомые или интересные <ul style="list-style-type: none"> - профессиональные темы - планирование предпринимательской деятельности. | |

