

Департамент образования и науки Курганской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Шумихинский аграрно-строительный колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ**

**ПМ.03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии

**43.01.09 «Повар, кондитер»**

естественно-научный профиль

Г. Шумиха, 2020 г.

## Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля 3
2. Структура и содержание программы учебной и производственной практики 6
3. Условия реализации программы учебной и производственной практики 9
4. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики 10

# 1. 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.2. Цели и задачи учебной/производственной практики – требования к результатам освоения программы практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи учебной/производственной 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.

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен приобрести общие компетенции:

Код	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 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.

### **1.3. Основной вид деятельности.**

#### **Требования к знаниям, умениям, практическому опыту.**

ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

#### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

#### **уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

#### **иметь практический опыт в:**

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

## **2. Результаты освоения программы учебной/ производственной практики**

Выпускник, освоивший программы УП и ПП подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии для профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями:

### **ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### 3. Содержание программы учебной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>Профессиональный модуль ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</b>		
<b>Раздел УП</b>		<b>108</b>
<b>Тема 1.</b> Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.		<b>6</b>
<b>Тема 2.</b> Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.		<b>6</b>
<b>Тема 3.</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.		<b>6</b>
<b>Тема 4.</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.		<b>6</b>
<b>Тема 5.</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.		<b>6</b>
<b>Тема 6.</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.		<b>6</b>
<b>Тема 7.</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.		<b>6</b>
<b>Тема 8.</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.		<b>6</b>
<b>Тема 9.</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.		<b>6</b>
<b>Тема 10.</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.		<b>6</b>
<b>Тема 11.</b> Отработка приемов приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.		<b>6</b>
<b>Тема 12.</b> Отработка приемов приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.		<b>6</b>
<b>Тема 13.</b> Отработка приемов приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд. Контроль качества и безопасности готовых изделий.		<b>6</b>
<b>Тема 14.</b> Отработка приемов приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими		<b>6</b>

блюд. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	
<b>Тема 15.</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	<b>6</b>
<b>Тема 16.</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	<b>6</b>
<b>Тема 17.</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка приемов приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	<b>6</b>
<b>Тема 18.</b> <b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>

### Содержание программы производственной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>Профессиональный модуль</b>		
<b>ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		
<b>Раздел III</b>		<b>144</b>
<b>Тема 1.</b> Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда.		<b>6</b>
<b>Тема 2.</b> Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.		<b>6</b>
<b>Тема 3.</b> Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.		<b>6</b>
<b>Тема 4.</b> Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.		<b>6</b>
<b>Тема 5.</b> Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.		<b>6</b>
<b>Тема 6.</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.		<b>6</b>
<b>Тема 7.</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.		<b>6</b>

<b>Тема 8.</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	<b>6</b>
<b>Тема 9.</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	<b>6</b>
<b>Тема 10.</b> Отработка приемов приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	<b>6</b>
<b>Тема 11.</b> Отработка приемов приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	<b>6</b>
<b>Тема 12.</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	<b>6</b>
<b>Тема 13.</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	<b>6</b>
<b>Тема 14.</b> Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	<b>6</b>
<b>Тема 15.</b> Отработка приемов приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	<b>6</b>
<b>Тема 16.</b> Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	<b>6</b>
<b>Тема 17.</b> Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	<b>6</b>
<b>Тема 18.</b> Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	<b>6</b>
<b>Тема 19.</b> Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	<b>6</b>
<b>Тема 20</b> Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	<b>6</b>
<b>Тема 21.</b> Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	<b>6</b>
<b>Тема 22.</b> Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<b>6</b>
<b>Тема 23.</b> Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	<b>6</b>
<b>Тема 24. Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы профессиональных модулей учебной практики предполагает наличие: **учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха**

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кулинарного цеха:**

- оборудование: плита, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка, фритюрница;
- инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
- рабочие места для обучающихся (15);
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кондитерского цеха:**

- оборудование: плита, пекарский шкаф, взбивальная машина, минимиксер, холодильник, бактерицидная лампа;
- инструменты в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха;
- рабочие места для обучающихся (15);
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

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

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

**Основные источники:**

1 Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособия для нач. проф. образования / Н.Э Харченко.-7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2013.-512 с.

**Интернет-ресурсы:**

7 <http://fcior.edu.ru/>

8 [www.foodservice-info.ru](http://www.foodservice-info.ru) – журнал индустрии общественного питания

9 <http://fcior.edu.ru/>

10 <http://LearningApps.org> - Сервис разработки интерактивных модулей LearningApps

## 5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики (видов профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональ ные компетенции)	Оцениваемые знания и умения, действия	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	Промежуточный контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональные порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в:	Промежуточный контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Промежуточный контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации		

холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненны	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,

<p>ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,</p>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>- эффективность использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности.</p>	<p>Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,</p>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;</p>	<p>Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,</p>
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>	<p>- Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,</p>
<p>ОК11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>адекватность планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере; - адекватность применения нормативной документации в предпринимательской деятельности.</p>	<p>Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,</p>