

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

естественно-научный профиль

УТВЕРЖДАЮ

_____ (Т.А. Букреева)

Приказ № _____ от _____ 2020 года

ОДОБРЕНА

предметно – цикловой комиссией
преподавателей профессионального цикла

Протокол № _____ от _____ 2020 года

Председатель предметно - цикловой комиссии
_____ / _____

СОСТАВИТЕЛЬ (АВТОР):

Барыкина Екатерина Анатольевна/преподаватель спец. дисциплин/мастер п.о.

Содержание

1	Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....	4
2	Результаты освоения программы учебной практики.....	6
3	Структура и содержание программы учебной и производственной практики...7	
4.	Условия реализации программы учебной и производственной практики.....	9
5.	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 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков 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 и горячих десертов, напитков 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 холодных и горячих десертов, напитков 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;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,

региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

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 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков 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
Профессиональный модуль ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		
Раздел УП		144
Тема 1. Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд.		6
Тема 2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов.		6
Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов.		6
Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов-муссы. Контроль качества и безопасности муссов.		6
Тема 5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов-муссы. Контроль качества и безопасности муссов.		6
Тема 6. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов – кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле.		6
Тема 7. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов – кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле.		6
Тема 8. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудинги, гурьевская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши.		6
Тема 9. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудинги, гурьевская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши.		6
Тема 10. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов.		6
Тема 11. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада.		6
Тема 12. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада.		6
Тема 13. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов из шоколада. Контроль качества и безопасности из шоколада.		6
Тема 14. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.		6
Тема 15. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов		6

фламбе. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.	
Тема 16. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности шоколадно-фруктового фондю.	6
Тема 17. Отработка приемов приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных холодных десертов.	6
Тема 18. Отработка приемов приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных горячих десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных горячих десертов.	6
Тема 19. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования) (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
Тема 20. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	6
Тема 21. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
Тема 22. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6
Тема 23. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
Тема 24. Дифференцированный зачет	6

Содержание программы производственной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
Профессиональный модуль		
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		
Раздел III		108
Тема 1. Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд.		6
Тема 2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов.		6
Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов.		6
Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов -муссы. Контроль качества и безопасности муссов.		6
Тема 5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов –кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле.		6

Тема 6. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –пудинги, гурьевская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши.	6
Тема 7. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов.	6
Тема 8. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада.	6
Тема 9. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов из шоколада. Контроль качества и безопасности из шоколада.	6
Тема 10. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –фондю, десертов фламбе. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.	6
Тема 11. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности шоколадно-фруктового фондю.	6
Тема 12. Отработка приемов приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных холодных десертов.	6
Тема 13. Отработка приемов приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных горячих десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных горячих десертов.	6
Тема 14. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования) (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
Тема 15. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	6
Тема 16. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
Тема 17. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
Тема 18. Дифференцированный зачет	6

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;

- инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;

- рабочие места для обучающихся;

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

- оборудование: плита, пекарский шкаф, взбивальная машина, мини-миксер, холодильник;

- инструменты в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха;

- рабочие места для обучающихся

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»,2019. - 512 с.

Интернет-ресурсы:

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

2 www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

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

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Оцениваемые знания и умения, действия	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков 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;	Промежуточный контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Промежуточный контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Промежуточный контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Промежуточный контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Промежуточный контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ПК 4.6. Осуществлять разработку,		Промежуточный

<p>адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков 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. 	<p>контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	<p>Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач 	<p>Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; 	<p>Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненны 	<p>Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей</p>	<p>Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,</p>
<p>ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, 	<p>Промежуточный контроль в форме: дифзачета</p>

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