

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

---

УТВЕРЖДЕНО  
заведующего АФ ГБПОУ РК  
«РКИГ» Балабанова А. Р.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента основной профессиональной образовательной программы по профессии

43.01.09. Повар, кондитер



г. Алушта

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09. повар, кондитер (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Капанская О.Е. – мастер производственного обучения

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин (ЦМК).

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_ Крамар С. И.

---

(наименование предприятия, организации)

---

(должность, подпись, ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

М.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>1.1. и планируемые результаты производственной практики.</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ</b>	
<b>3. ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>3.1.Объем и виды практики по профессии Повар, кондитер</b>	<b>8</b>
<b>3.2. Содержание производственной практики</b>	<b>9</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>
<b>4.1. Требования к условиям проведения производственной практики по профилю профессии.</b>	<b>14</b>
<b>4.2.Общие требования к организации образовательного процесса.</b>	<b>14</b>
<b>4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса</b>	<b>14</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа производственной практики **ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12. 2016 г. № 1569, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №610н.

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики:

В результате производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности:

**ВД 4.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование ПК</b>
<b>ПК 4.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ПК 4.2.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.3.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.4.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и

	подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

**В результате освоения производственной практики студент должен приобрести практический опыт:**

<b>ВД</b>	<b>Требования к практическому опыту</b>
<b>ВД 4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведения расчетов с потребителями.</li> </ul>

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы, в структуру которой включена производственная практика, у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, соответствующие виду деятельности по профессии 43.01.09. Повар, кондитер: **ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Код	Наименование результата освоения практики
<b>ПК 4.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ПК 4.2.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.3.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.4.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 02</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
<b>ОК 04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

#### 3.1. Объем и виды практики по профессии: Повар, кондитер

<b>Вид практики</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Форма проведения</b>
<b>производственная</b>		
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд и напитков, десертов разнообразного ассортимента	180	Распределенная
<b>Вид аттестации</b>	6	
Дифференцированный зачет		

### 3.2. Содержание производственной практики

Наименование профессионального модуля, темы	Тема урока производственной практики	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Объем часов
<b>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд и напитков, десертов разнообразного ассортимента</b>			<b>180</b>
<b>Раздел 04.01. Приготовление холодных сладких блюд и напитков.</b>	04.01.1. Подготовка и подача плодов или ягод свежих	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- определение их соответствия требованиям технологического процесса подготовки и подачи плодов или ягод свежих;</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки и подачи плодов или ягод свежих, использование различных технологий оформления.</li> </ul>	6
	04.01.1. Приготовление и подача яблок или груш со взбитыми сливками (или сметаной) и орехами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- определение их соответствия требованиям технологического процесса подготовки и подачи яблок или груш со взбитыми сливками (или сметаной) и орехами;</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки и подачи яблок или груш со взбитыми сливками (или сметаной) и орехами, использование различных технологий оформления.</li> </ul>	6
	04.01.2. Приготовление и подача компотов в ассортименте	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- определение их соответствия требованиям технологического процесса подготовки и подачи компотов;</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки и подачи компотов, использование различных технологий оформления.</li> </ul>	6
	04.01.3. Приготовление и подача киселей в ассортименте	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления киселей;</li> <li>- использование различных технологий приготовления и оформления киселей;</li> <li>- оценка качества киселей;</li> </ul>	6

			- подача киселей.	
	04.01.4.Приготовление подача самбука.	и	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления самбука; - использование различных технологий приготовления и оформления самбука; - оценка качества готовых блюд; - подача холодных сладких блюд	6
	04.01.5.Приготовление подача желе ассортименте.	и в	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления желеированных блюд;- использование различных технологий приготовления и оформления желеированных блюд; - оценка качества готовых блюд; - подача желеированных блюд;	6
	04.01.6.Приготовление подача муссов ассортименте.	и в	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления муссов; - использование различных технологий приготовления и оформления муссов; - оценка качества муссов; - подача муссов;	6
	04.01.7.Приготовление подача кремов ассортименте.	и в	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления кремов; - использование различных технологий приготовления и оформления кремов; - оценка качества кремов; - подача кремов.	6
Раздел 04.02 Приготовление горячих сладких блюд.	04.02.1. Приготовление горячих сладких блюд из яблок – яблоки с рисом, яблоки в тесте жареные.		проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определение их соответствия технологическим требованиям к горячим сладким блюдам; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих сладких блюд; оценка качества готовых блюд; - подача	6
	04.02.2. Приготовление горячих сладких блюд, каши гурьевской.		- проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определение их соответствия технологическим требованиям к горячим сладким блюдам; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих сладких блюд; оценка качества готовых блюд;	6

		- подача горячих сладких блюд;	
	04.02.3. Приготовление горячих сладких блюд – пудингов в ассортименте.	- проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определение их соответствия технологическим требованиям к горячим сладким блюдам; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих сладких блюд; оценка качества готовых блюд; - подача горячих сладких блюд;	6
	04.02.4. Приготовление горячих напитков в ассортименте: чай, кофе, какао.	- проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определение их соответствия технологическим требованиям к горячим напиткам; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих напитков; - использование различных технологий приготовления и оформления горячих напитков; - подача напитков.	6
Раздел 04.03. Приготовление и подача холодных сладких блюд брендовых, региональных		- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов;- использование различных технологий приготовления и оформления десертов; - оценка качества готовых блюд и подача.	6
		- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления тортов из замороженных муссов, использование различных технологий приготовления и оформления ,оценка качества готовых блюд и подача.	6
		- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления оформления тирамису, использование различных технологий приготовления и оформления ,оценка качества готового блюда и подача.	6
		- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления оформления чизкейка, использование различных технологий приготовления и оформления блюда, оценка качества готового блюда и подача.	6
		- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления оформления прарфе, использование различных технологий приготовления и оформления, оценка качества готового блюда и подача.	6

		- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления ягодный пая. использование различных технологий приготовления и оформления блюда, оценка качества готового блюда и подача.	6
		- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления оформление паннакотты, использование различных технологий приготовления и оформления, оценка качества готового блюда и подача.	6
		- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления оформление террина, использование различных технологий приготовления и оформления блюда, оценка качества готового блюда и подача.	6
		- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бланманже, использование различных технологий приготовления и оформления блюда, оценка качества готового блюда и подача.	6
		- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления использование различных технологий приготовления и оформления шербета, оценка качества готового блюда и подача.	6
Раздел 04.04. Приготовление и подача горячих сладких блюд брендовых, региональных		- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления фондана шоколадного, использование различных технологий приготовления и оформления, оценка качества готового блюда и подача.	6
		- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления брауни, использование различных технологий приготовления и оформления, оценка качества готового блюда и подача.	6
		- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления ягодного тарта, использование различных технологий приготовления и оформления, оценка качества готового блюда и подача.	6
		- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления суфле в ассортименте, использование различных технологий приготовления и оформления, оценка качества готового блюда и подача.	6
		- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бланманже, использование различных технологий приготовления и оформления, оценка качества готового блюда и подача.	6
		- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления	6

		шарлотки, использование различных технологий приготовления и оформления, оценка качества готового блюда и подача.	
		- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления штруделя яблочного, использование различных технологий приготовления и оформления, оценка качества готового блюда и подача.	6
	Дифференцированный зачет		6
	<b>Всего часов</b>		<b>180</b>

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

### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики по профилю профессии.**

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты.

### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится концентрированно после прохождения соответствующих профессиональных модулей.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за студентами

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Мастера производственного обучения должны иметь уровень образования не ниже среднего профессионального по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Производственная практика, направленная на освоение рабочей профессии предполагает наличие у преподавателя/мастера уровня квалификации по данной рабочей профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ОПОП по профессии.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По результатам практики руководителями практики образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также производственная характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;

- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;

- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, своевременного предоставления дневника практики и отчета по производственной практике.

Результаты обучения (освоенные ПК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>ПК 4.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих	- Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; - определение качества сырья по органолептической оценке; - соблюдение правил хранения сырья; - соответствие подбора	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной</i>

<p>сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>использования инвентаря и оборудования.</p>	<p><i>практики</i>  <i>Отчет по производственной практике</i></p>
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соблюдение правил хранения холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнять подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i>  <i>Отчет по производственной практике</i></p>
<p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>- выполнение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соблюдать правила подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i>  <i>Отчет по производственной практике</i></p>

	ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	
<b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	- выполнение технологического процесса приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление холодных напитков разнообразного ассортимента; - соблюдать правила подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i>  <i>Отчет по производственной практике</i>
<b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление горячих напитков разнообразного ассортимента; - соблюдать правила подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i>  <i>Отчет по производственной практике</i>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверить у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных	<i>Экспертное наблюдение при</i>
--	--	----------------------------------

<p>задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>контекстах;  - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  - оптимальность определения этапов решения задачи;  - адекватность определения потребности в информации;  - разработка детального плана действий;  - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p><i>выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности</p>	<p>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  - 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.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p> <p><i>Отчет по производственной практике</i></p>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</p>	<p><i>Отчет по производственной практике</i></p>

<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p>
<p><b>ОК 05.</b> 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; - толерантность поведения в рабочем коллективе.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p>
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>- понимание значимости своей профессии; - демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы, участие в конкурсах профессионального мастерства; - активное участие во внеклассных мероприятиях по профессии.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- точность соблюдения правил экологической безопасности при проведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p>
<p><b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии профессиональной деятельности</p>	<p>- адекватность применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Отчет по производственной практике</i></p>

<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы;</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, в соответствии с ситуацией обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- правильно писать простые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	<p><i>Отчет по производственной практике</i></p>
--	---	--