

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова»

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания  
АО «Судостроительный завод  
имени Е.Б. Бутомы»

  
Т.А. Вышковская  
«  » \_\_\_\_\_ 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «КТТ им.  
В.Н. Толстова»

  
И.Н. Лапина  
«28» 05 \_\_\_\_\_ 2025 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

43.01.09 Повар, кондитер

2025 г.

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ 01.

«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе ФГОС СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1569, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО) и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова».

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова».

**Разработчики:**

Баркалова Л.А. - преподаватель

Шабатина И.А. - преподаватель

Жарких Г.И. - преподаватель

Программа рассмотрена и одобрена на заседании

ЦМК «Повар, кондитер»

Протокол № 9 от « 10 » 04 2025 г.

Председатель  Баркалова Л.А.

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБПОУ РК «КТТ имени В.Н. Толстова»

Протокол № 5 от « 23 » 04 2025 г.

Председатель МС  Гижко А.С.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы учебной практики	4
2.	Тематический план и содержание учебной практики	7
3.	Условия реализации программы учебной практики	10
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	13
5.	Лист дополнений и изменений к рабочей программе учебной практики	16

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности *Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно - нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

<b>ПК 1.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 1.2</b>	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
<b>ПК 1.3</b>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
<b>ПК 1.4</b>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса домашней птицы, дичи, кролика

### 1.2.3. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<b>иметь практический опыт в:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места;</li> <li>- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</li> <li>- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</li> </ul> <p>выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p>

## 1.3 Личностные результаты освоения программы воспитания техникума

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум имени В. Н. Толстова»

<b>Код ЛР</b>	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>
<b>ЛР 14</b>	Владеющий навыками коммуникабельности в коллективе, решающий различные задачи профессиональной деятельности
<b>ЛР 15</b>	Умеющий пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
<b>ЛР 17</b>	Активно принимающий полученные знания на практике, анализирующий производственную ситуацию, умеющий быстро принимать решения, соответствующий требованиям работодателя.
<b>ЛР 21</b>	Мотивированный на реализацию профессиональной карьеры на территории Республики Крым
<b>ЛР 22</b>	Активно применяющий полученные знания на практике
<b>ЛР 23</b>	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
<b>ЛР 24</b>	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
<b>ЛР 26</b>	Готовый к конкурентоспособности на рынке труда
<b>ЛР 28</b>	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

#### **1.4. Количество часов на освоение учебной практики:**

**Всего – 72 часа**

**в том числе в форме практической подготовки – 72 часа**

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1 Количество часов на освоение программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов практики	Кол-во часов
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	<b>Раздел 1.</b> Выполнение работ по обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	22
	<b>Раздел 2.</b> Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	21
	<b>Раздел 3.</b> Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	29

## 2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание (виды работ)	Кол-во часов
1	2	3
<b>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</b>	<b>Виды работ</b>	72
<b>Раздел 1.</b> Выполнение работ по обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		22
<b>Тема 1.</b> <b>Механическая кулинарная обработка сырья</b>	<p>1. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочих мест, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды при приготовлении полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Первичная обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых овощей, тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. Определение процента отходов, хранение.</p> <p>2. Подготовка овощей к фаршированию. Первичная обработка салатных, десертных овощей. Обработка грибов. Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов, хранение.</p> <p>3. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочих мест, подготовка оборудования Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы. Первичная кулинарная обработка рыбы для фарширования. Обработка морепродуктов: крабов, креветок, речных раков, кальмаров, определение процента отходов, хранение.</p> <p>4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей, бараньей и свиной туш, кулинарное использование. Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика.</p>	4 4 7 7
<b>Раздел 2.</b> Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,		21

кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		
<b>Тема 2.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы, рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, для жарки, для тушения, для запекания. Требование к качеству. Сроки хранения.	7
	6. Приготовление рыбной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Требование к качеству. Сроки хранения.	7
	7. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. Требование к качеству. Сроки хранения.	7
<b>Раздел 3.</b> Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		29
<b>Тема 3.</b> Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины и телятины, домашней птицы, дичи, кролика.	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины для жарки, приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для варки, тушения. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
	9. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из баранины и свинины, приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
	10. Приготовление рубленой массы, приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Требование к качеству. Сроки хранения.	7
	11. Приготовление полуфабрикатов из дичи, из кролика. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы, из котлетной массы из птицы. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к качеству.	7
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		7
<b>Всего</b>		<b>72</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в учебной лаборатории/мастерской или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Профессиональная лаборатория «Поварская»

ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум имени В. Н. Толстова», осуществляет образовательную деятельность по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение «Учебной кухни с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков»:

Рабочее место преподавателя.

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

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Плита индукционная;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Миксер для коктейлей;

Кофемолка;

Набор инструментов для карвинга;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Производственный стол с металлическим покрытием  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начал. проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 210 с.
2. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учеб. пособия: - М.: Академкнига/Учебник, 2016, -185с.: ил.
3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -320с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -240с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -288с., [16] с. цв. ил.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для начал. проф. образования. – М.: издательский центр «Академия», 2016. – 512 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для сред. проф. образования. – М.: издательский центр «Академия», 2012. – 190 с.
2. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
4. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.
6. ТИ Р М-045-2002 (Типовая инструкция по охране труда для повара)
7. СанПин 42-123-5774-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания
8. ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения"

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/> (дата обращения: 20.08.2013)
2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/> (дата обращения: 15.09.2014)
3. Справочник для начинающих и опытных поваров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://supercook.ru/za-01.html> (дата обращения: 26.10.2014)

4. Кулинария [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://charme.sainfo.ru/cook.php?t=c17> (дата обращения: 12.10.2014)
5. Моя кухня [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.moykuhny.ru/page-87.html> (дата обращения: 08.11.2014)
6. Словарь повара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://food-formula.narod.ru/infopage/02info/I-kulinarnyi-slovar.html>
7. Ресторанное дело [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru). (дата обращения: 06.04.2015)
8. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – <http://www.100menu.ru/> (дата обращения: 14.12.2014)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p><b>ПК 1.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	Демонстрация знаний к подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.
	Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
	Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектовании), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.
	Демонстрация знаний в подготовке сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию.
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p>	Демонстрация знаний в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Демонстрация знаний при обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.
	Демонстрация знаний при утилизации отходов, упаковке, складировании неиспользованного сырья, пищевых продуктов.
	Демонстрация знаний при хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи.
<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья</p>	Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	Демонстрация знаний при порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранение полуфабрикатов.
	Демонстрация умений при подведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.
<p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>	Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении</li> </ul>

<p>деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>задач профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>
<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>-актуальность используемой нормативно - правовой документации по профессии;</p> <p>-точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>-оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>-толерантность поведения в рабочем коллективе</p>
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной</p>

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>деятельности</p>
<p><b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>
<p><b>ОК 09.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>-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 интересующие профессиональные темы</p>

**Лист дополнений и изменений к рабочей программе  
УП\_\_\_\_\_ (индекс, наименование) на 20\_\_ - 20\_\_ учебный год**

Дополнения и изменения к рабочей программе на 20\_\_\_\_ - 20\_\_\_\_ учебный год по  
учебной практике УП\_\_\_\_\_ (индекс, наименование)

В рабочую программу внесены следующие изменения:

---

---

---

---

---

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы на заседании  
цикловой методической комиссии \_\_\_\_\_

«\_\_» 20\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_).

Председатель цикловой методической комиссии \_\_\_\_\_ Ф.И.О.