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»

_____ Н.Н. Лапина
«28» 05 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

43.01.09 Повар, кондитер

2025 г.

Рабочая программа **учебной практики** по профессиональному модулю **ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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

Шабатинаа 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 11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики 14
5. Лист дополнений и изменений к рабочей программе учебной практики 17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа **учебной практики** профессионального модуля **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 ФГОС СПО ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Цель и планируемы результаты освоения учебной практики

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

1.2.3. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

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

	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

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»

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 14	Владеющий навыками коммуникабельности в коллективе, решающий различные задачи профессиональной деятельности
ЛР 15	Умеющий пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующейсовременному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Активно принимающий полученные знания на практике, анализирующий производственную ситуацию, умеющий быстро принимать решения, соответствующий требованиям работодателя.
ЛР 21	Мотивированный на реализацию профессиональной карьеры на территории Республики Крым
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 23	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР 24	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
ЛР 26	Готовый к конкурентоспособности на рынке труда
ЛР 28	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	Учебная практика (часов)
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	**Раздел 1.** Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	22	22
	Раздел 2. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	22	22
	Раздел 3. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	11	11
	Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	10	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		7	7

2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание (виды работ)	Кол-во часов
1	**2**	**3**
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**Виды работ**	**72**
Раздел 1 Выполнение работ по подготовки рабочее места, оборудования, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		22
Тема 1 Организация рабочего места. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимент	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом.	8
	2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление *киселей,* муссов, желе, самбуков. Требование к качеству. Сроки хранения.	7
	3.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема ванильного, крема шоколадного, крема кофейного, крема ягодного. Сливки взбитые. Крема из сливок. Крем чиз. Требование к качеству. Сроки хранения.	7
Раздел 2. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд,		22

десертов разнообразного ассортимента.		
Тема 2.1 Приготовление и подготовка горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление яблоки в тесте, яблоки в сиропе яблоки печёные, шарлотка с яблоками. Правила подачи. Требование к качеству. Сроки хранения.	7
	2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга сухарного, пудинга рисового, пудинга с консервированными плодами, каши гурьевской. Требование к качеству. Сроки хранения.	7
	3.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.Приготовление блюд из творога. Правила подачи. Приготовление вареников, блинов и блинчиков. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	8
Раздел 3. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента**.**		**11**
Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовления компот из сухофруктов компот из свежих плодов и ягод, морс клюквенный, квас хлебный. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	7
	2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление ананасовый фраппе, малиновый айс - крим. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		10
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе, кофейных напитков, чай и чайных напитков, какао с молоком, шоколад со взбитыми сливками, взвар, сбитень. Требование к качеству. Сроки хранения. Сроки хранения. Правила подачи.	3
	2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячий шоколад с мёдом. Требование к	4

	качеству. Сроки хранения.	
	3.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячего пунша. Требование к качеству. Сроки хранения.	3
Промежуточная аттестация в формедифференцированного зачета		7
Всего		**72**

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).

- оборудование профессиональной лаборатории и рабочих мест:
- технические средства обучения:
- технологическое оснащение:

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 срад. 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. (дата обращения: 06.04.2015)
8. Большой электронный сборник рецептур 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
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация знаний при подготовке, уборке рабочего местаповара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	Демонстрация знаний в подборе,подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки навынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов
	Демонстрация знаний в приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении,отпуске горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями приотпуске продукции на вынос;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске холодных напитков разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента

горячих напитков разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в хранении, отпуске горячих напитков разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции сприлавка/раздачи
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации 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	-актуальность используемой нормативно - правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	–точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-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

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 цикловойметодической комиссии _____

«__»_20_____г. (протокол №_____).

Председатель цикловой методической комиссии_____Ф.И.О.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 716455383911024633342339769422330336394534850038

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен С 25.02.2026 по 25.02.2027