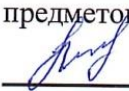


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«КОМИССАРОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ-АГРОФИРМА»

РАССМОТРЕНО


Методическим объединением преподавателей
предметов спец дисциплин


_____ Т.А.Шестакова



УТВЕРЖДЕНО


Заместитель директора по УПР


_____ Я.В.Перькова

Протокол № 1
от 28 " 08 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Старший мастер


_____ Г.А.Кузьменко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации выпускника Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения-2года10месяцев

пгт. Комиссаровка

2024г.

Разработана на основе ФГОС СПО, ОПОП и ПОП
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: Государственное образовательное учреждение
Среднего профессионального образования
Луганской Народной Республики
«Комиссаровский колледж-агрофирма»

Составитель: Половинка Татьяна Ивановна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики.....
2. Результаты освоения программы учебной практики.....
3. Структура и содержание программы учебной практики.....
4. Условия реализации программы учебной практики.....
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики.....

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** в соответствии с ФГОС СПО в части освоения квалификации «Повар, кондитер» и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании - повышение квалификации, переподготовка и профессиональной подготовке.

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

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

1.2 Цели и задачи учебной практики:

Целью изучения профессионального модуля является формирование у студентов знаний и умений в приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, формирование профессиональных компетенций по профессии повар.

С целью овладения видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- 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.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

Учебная практика организуется колледжем.

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

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен иметь практический опыт:

ВПД	Требования к практическому опыту
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - Применения моющих и дезинфицирующих средств уборке рабочего места. - Соблюдения правил мытья кухонных ножей и острых предметов. - Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами. - Соблюдения т./б при обработке овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи. - Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации

	<p>разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>- Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.</p>
--	---

1.3 Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ 01. -72 часа;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Результаты освоения рабочей программы учебной практики

Учебная практика по профессии:

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), готовность к самостоятельной трудовой деятельности, разработка письменной экзаменационной работы, а также выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Учебная практика по профилю профессии:

Результатом освоения рабочей программы учебной практики по профилю профессии является сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности, подбор и накопление материала для курсовой работы.

Код ВПД	Наименование ВПД
ВПД	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Код	Наименование результата обучения
ПК1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.
ПК1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Освоение общих компетенций(ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	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 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	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.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

3. Тематический план и содержание производственной практики

3.1 Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ (практический опыт из ФГОС)	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	72		1.Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.				Тема 2. Выполнение работ по обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	18
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.				Тема 3. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	18
ПК 1.4.Проводить подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.				Тема 4.Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Промежуточная аттестация в форме зачета/диф.зачета	30

3.2. Содержание учебной практики

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

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		72	
Раздел 1.Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		6	
Тема 1.1. Организация рабочего места.	Ознакомление с производством. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	3
Раздел 2. Выполнение работ по обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		18	
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка овощей.	Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Первичная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. Фарширование овощей. Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов хранение.	6	3

Тема 2.2. Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.	Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы, обработка рыбы для фарширования. Обработка морепродуктов: крабов, креветок, омаров, лангустов, речных раков, кальмаров. Подготовка рыбы к использованию, организация рабочего места, оттаивание рыбы, очистка от чешуи, нарезка, определение процента отходов, хранение.	6	3
Тема 2.3. Механическая кулинарная обработка мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Первичная кулинарная обработка мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	6	3
Раздел 3. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		18	
Тема 3.1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы отварной, припущенной, жареной.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: «кругляш», рыба отварная, рыба припущенная рыба, жаренная основным способом, рыба, жаренная во фритюре, рыба фри, рыба жаренная с зеленым маслом, рыба в тесте, зразы донские, рыба жаренная на решетке. Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.	6	3
Тема 3.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: приготовление тельного, зраз, фрикаделек, котлет, биточков, тефтелей, рулета. Приготовление кнельной массы. Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.	6	3
Тема 3.3 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья: ракообразные, моллюски. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3

Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатовразнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		30	
Тема 4.1 Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, для варки, для тушения. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины: приготовление лангета, антрекота, ромштекса, бифштекса, бефстроганов, поджарка, баранья грудинка фаршированная, баранина жареная, бараний бок, лопатка рулетом, карбонад, буженина, свинина жареная крупным куском, свинина отварная. Приготовление полуфабрикатов в виде порционных кусков и мелкокусковых полуфабрикатов для тушения: азу, гуляш. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
Тема 4.2 Приготовление порционных и панированных полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, для варки, для тушения. Приготовление порционных и панированных полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины: бифштекс, антрекот, зразы отбивные, ромштекс. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
Тема 4.3 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины.	Приготовление порционных полуфабрикатов и мелкокусковых из мяса баранины, свинины: котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные из баранины и свинины, эскалоп, шницель отбивной. Шашлык по -Карски, рагу, шашлык, поджарка, гуляш, плов. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3

Тема 4.4 Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой рубленой и котлетной массы из говядины, баранины и свинины.	Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб, котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы рубленые Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
Тема 4.5 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	Приготовление полуфабрикатов из птицы и котлетной массы: котлета натуральная из филе птицы, котлета по-киевски, биточки, котлеты, котлеты-Пожарские, котлета панированная, шницель столичный. Требование к качеству. Сроки хранения. Дифференцированный зачет.	6	3
	Всего:	72	

4. Условия реализации программы учебной практики

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация рабочей программы учебной практики производится на базе организации предприятия:

1. Оборудование:

- плита электрическая
- производственные столы
- моечная ванна
- блендер
- мясорубка
- стеллаж
- весы настольные и электрические
- холодильное оборудование

2. Инструменты и приспособления:

- функциональные емкости;
- разделочные доски;
- ложки;- миски из нержавеющей стали;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- ножи, ножницы, пинцет;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга и др.
- мерный стакан
- щипцы кулинарные универсальные

3. Средства обучения:

- комплект учебно-методической документации

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А, Татарская Л.Л. Кулинария М.: Изд. Центр «Академия»,2014.
2. Барановский В.А. Повар-технолог Ростов н /Д:«Феникс»,2008.
3. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачева Г.В., Шмакова Т.Я.. Повар. Практические основы профессиональной деятельности М.: Академкнига, 2007.
4. Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара М.: Академкнига, 2008.
5. Сопина Л.Н. Практическое пособие для повара М.:Академкнига,2009.
6. Барановский В.А., Шатун Л.Г.Повар/учебное пособие,2007.

Дополнительные источники:

1. Барцетти С. Кулинарные фантазии из рыбы М.: Издательство «Ниола-

Пресс», 2006.

2. Титц О., Флориан Х. М. Украшения блюд из овощей и фруктов Мой мир, 2006.
3. Радионова И. Лучшие блюда из курицы и птицы М.: Эксмо, 2006.
4. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. М.: Академия, 2007.
5. Семиряжко Т. Г. Кулинария. Контрольные материалы. М.: Академия, 2008.
6. Харченко Н. Э. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий. М.: Академия, 2005.
7. Харченко Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум. М.: Академия, 2006.

Интернет– ресурсы:

1. <http://eda.server.ru>
2. <http://www.vkusno.kg>
3. <http://www.millionmenu.ru/>

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная практика проводится в организации, направление деятельности которой соответствует профилю подготовки.

Оборудование предприятия и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Для обеспечения учебной практики разработан комплекс средств обучения, обеспечивающих обучающую деятельность мастера, преподавателя: опорные конспекты, индивидуальные занятия, комплекты технической и инструкционно-технологической документации. Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствуют правилам и нормам.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения и руководители практики, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, специальности, проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

Колледж, реализующий подготовку по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации в период освоения программы учебной практики. Текущий контроль осуществляется совместно руководителем практики от учебного учреждения и руководителем практики от организации.

Руководителем практики от колледжа текущий контроль проводится во время проведения индивидуальных и групповых консультаций в форме устных опросов и наблюдения за выполнением практических (учебно-производственных) работ и индивидуальных заданий, а также при посещении обучающихся на рабочих местах в форме наблюдения за их деятельностью.

Руководителем практики от организации текущий контроль проводится в форме наблюдения за деятельностью студента-практиканта в процессе освоения основных видов профессиональной деятельности на рабочем месте и экспертного оценивания процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий. Результатом текущего контроля является ежедневное оценивание деятельности студента по пятибалльной шкале с занесением оценки в дневник по практике.

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности осуществляется на квалификационном экзамене.

Условием положительной аттестации («вид профессиональной деятельности освоен») на квалификационном экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Условием допуска к экзамену является:

- положительная аттестация по МДК (промежуточная аттестация);
- учебной практике (текущая и промежуточная аттестация);
- производственной практике (промежуточная аттестация);
- выполненная выпускная практическая квалификационная работа.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Контроль и оценка умений и практического опыта

Результаты обучения(освоенный практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>ВПД</u></p> <p>- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Руководитель практики от колледжа: - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося во время посещения студента на рабочем месте и во время консультирования по темам практики - мониторинг выполнения заданий на практику.</p> <p>Руководитель практики от предприятия: - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения тем практики на рабочем месте - экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экспертное оценивание защиты отчета по практике</p>

Контроль и оценка освоения общих и профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Оценка практических действий на учебной практике.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Оценка практических действий на учебной практике.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Оценка практических действий на учебной практике.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Оценка практических действий на учебной практике.

ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Оценка практических действий на учебной практике.
ОК 6.	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.	Оценка практических действий на учебной практике.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Оценка практических действий на учебной практике.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Оценка практических действий на учебной практике.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Оценка практических действий на учебной практике.