

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

43.01.09 Повар, кондитер

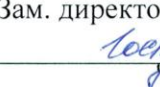
2020-2021 учебные годы

г. Маркс, 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»

Гребнева Е.В.
«» 2019 г.


Рабочая программа
производственной практики ПМ.02
Приготовление, оформление и
подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий,
закусок разнообразного
ассортимента разработана в
соответствии с требованиями ФГОС
СПО, утвержденного Приказом
Министерства образования и науки
РФ от 9 декабря 2016 года № 1569
по профессии 43.01.09 Повар,
кондитер

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР

Гостева И.Ю.

СОГЛАСОВАНО
Представитель организации

Наумова А.И.

М.П. 
Наумова А.И.

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК Сферы
общественного питания
протокол № 1 от 28 августа 2019 г.
Председатель

Горбатова Г.В.

Составитель:

Тихонова Т.И., мастер
производственного обучения высшей
категории ГАПОУ СО «МПК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) 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 Минтруда №610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП «Федерация ресторанов и ОТЕЛЬЕРОВ», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а так же интересов работодателей в части освоения дополнительных видов деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения основного вида деятельности (ОВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи производственной практики производственная практика по профессии направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности для освоения профессии. обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт в:** Приготовлении, оформлении и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; Ведение расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ.02 – 216 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных навыков в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам деятельности (ОВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

| Код | Наименование результата освоения практики |
|---------|---|
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |

| | |
|-------|--|
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 6. | Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознание поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК9. | Использовать инфрмационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК.11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики.

| Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики | Виды работ | Объём часов | Уровень усвоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 3 | 4 | |
| ПМ.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 216 | |
| Тема №1 Организация рабочего места на производстве. | Содержание | | |
| | 1.Инструктаж по организации безопасного труда на предприятии. Ознакомление с производственными зонами предприятия. Организация рабочего места. Подбор инвентаря и оборудования для работы в горячем цехе. | 6 | 3 |
| Тема №2 Приготовление и оформление бульонов, отваров, супов | Содержание | 54 | |
| | 2.Отработка практических навыков приготовления и оформления бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы. | 6 | 3 |
| | 3.Отработка практических навыков для приготовления отваров из грибов, овощей, фруктов, круп. | 6 | 3 |
| | 4.Отработка практических навыков для приготовления и презентации супов заправочные (борщи). Оценка качества готовых блюд. | 6 | 3 |
| | 5.Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов (щи). Оценка качества готовых блюд. | 6 | 3 |
| | 6.Отработка практических навыков для приготовления | 6 | 3 |

| | | | |
|--|--|----|---|
| | и презентации рассольников. | | |
| | 7.Отработка практических навыков для приготовления и презентации солянок Оценка качества готовых блюд. | 6 | 3 |
| | 8.Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов (картофельные с овощами, с бобовыми, с макаронными изделиями) | 6 | 3 |
| | 9.Отработка практических навыков приготовления супов: молочные (с овощами). Оценка качества готовых блюд. | 6 | 3 |
| | 10.Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов: суп-пюре (из разных овощей). Оценка качества готовых блюд. | 6 | 3 |
| Тема № 4 Приготовление и оформление соусов. | Содержание | 30 | |
| | 11.Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов мясных красных. Оценка качества готовых блюд. | 6 | 3 |
| | 12.Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов белых на мясном бульоне. Оценка качества готовых блюд. | 6 | 3 |
| | 13.Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов на рыбном бульоне. Оценка качества готовых блюд. | 6 | 3 |
| | 14.Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов грибных молочных, сметанных. Оценка качества готовых блюд. | 6 | 3 |
| | 15.Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов, яично-масляных, холодных. Оценка качества готовых блюд. | 6 | 3 |

| | | | |
|--|--|----|---|
| Тема № 5 Приготовление и оформление блюд из рыбы | Содержание | 30 | |
| | 16 .Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из отварной (припущенной) рыбы. | 6 | 3 |
| | 17.Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из жареной рыбы. | 6 | 3 |
| | 18.Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из тушеной, запечённой рыбы. | 6 | 3 |
| | 19.Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из фаршированной рыбы | 6 | 3 |
| | 20.Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из рыбной котлетной массы | 6 | 3 |
| Тема №5 Приготовление и оформление блюд из мяса, домашней птицы, кролика. | Содержание | 36 | |
| | 21..Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из котлетной массы. | 6 | 3 |
| | 22..Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из натурально рубленого мяса | 6 | 3 |
| | 23.Отработка практических навыков для приготовления и презентации фаршированных блюд из котлетной массы. | 6 | 3 |
| | 24.Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из субпродуктов | 6 | 3 |
| | 25.Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из отварной и припущенной домашней птицы. Оценка качества готовых блюд. | 6 | 3 |
| | 26.Отработка практических навыков для | 6 | 3 |

| | | | |
|---|--|----|---|
| | приготовления и презентации блюд из жареной домашней птицы | | |
| Тема № 6. Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов | Содержание | 24 | |
| | 27. Отработка практических навыков приготовления отварных и припущенных овощей. | 6 | 3 |
| | 28. Отработка практических навыков приготовления жареных, тушеных и запеченных овощей. | 6 | 3 |
| | 29. Отработка практических навыков приготовления фаршированных овощей. | 6 | 3 |
| | 30. Отработка практических навыков приготовления блюд из грибов | 6 | 3 |
| Тема № 7 Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | Содержание | 36 | |
| | 31. Отработка практических навыков приготовления из круп. | 6 | 3 |
| | 32. Отработка практических навыков приготовления блюд из круп. | 6 | 3 |
| | 33. Отработка практических навыков приготовления блюд из бобовых | 6 | 3 |
| | 34. Отработка практических навыков приготовления блюд из макаронных изделий. | 6 | 3 |
| | 35. Отработка практических навыков приготовления блюд из яиц. | 6 | 3 |
| | 36. Отработка практических навыков приготовления блюд из творога. | 6 | 3 |
| | Промежуточный контроль в форме зачёта. | | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

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

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение учебной практики.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в **экзамен по модулю** по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой

квалификации. Для проведения экзамена по модулю формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результатов | Формы и методы контроля |
|--|---|-------------------------|
| ПК.2.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | Подготовка рабочего места., выбор безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. | |
| ПК.2.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. | Умение выбирать и применять комбинированные методы приготовления бульонов и отваров .Соблюдать правила сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов. Соблюдать сроки реализации и хранения. | |
| ПК.2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. | Умение выбирать и применять комбинированные методы приготовления супов. Соблюдать правила сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов. Соблюдать сроки реализации и хранения. | |
| ПК.2.4.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. | Умение выбирать и применять комбинированные методы приготовления соусов. Соблюдать правила сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов. Соблюдать сроки реализации и хранения. | |

| | | |
|---|---|--|
| ПК.2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | Умение выбирать и применять комбинированные методы приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Соблюдать правила сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов. Соблюдать сроки реализации и хранения. | |
| ПК.2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | Умение выбирать и применять комбинированные методы приготовления блюд из горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.. Соблюдать правила сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов. Соблюдать сроки реализации и хранения. | |
| ПК.2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | Умение выбирать и применять комбинированные методы приготовления блюд из горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Соблюдать правила сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов. Соблюдать сроки реализации и хранения. | |
| ПК.2.8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. | Умение выбирать и применять комбинированные методы приготовления блюд из горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. Соблюдать правила сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов. Соблюдать сроки реализации и хранения. | |

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

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|----------------------------------|
| ОК01.Выбирать способы решения задач | Владение разнообразными методами (в том числе инновационными) для | |

| | | |
|---|--|--|
| <p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>осуществления профессиональной деятельности. Использование специальных методов и способов решения профессиональных задач в конкретной области и на стыке областей. Разработка вариативных алгоритмов решения профессиональных задач деятельности применительно к различным контекстам. Выбор эффективных технологий и рациональных способов выполнения профессиональных задач.</p> | |
| <p>ОК 02 . Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для эффективного выполнения профессиональных задач и развития собственной профессиональной деятельности и деятельности подчиненного персонала. Анализ информации, выделение в ней главные аспекты, структурирование, презентация. Владение способами систематизации и интерпретация полученной информации в контексте своей деятельности и в соответствии с задачами информационного поиска.</p> | |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> | <p>Проведение объективного анализа качества результатов собственной деятельности и указывает субъективное значение результатов деятельности. Принятие управленческих решений по совершенствованию собственной деятельности. Организация собственного профессионального развития и самообразования в целях эффективной профессиональной и личностной самореализации и развития карьеры. Занятие самообразованием для решения четко определенных, сложных и нестандартных проблем в области профессиональной деятельности.</p> | |
| <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,</p> | <p>Обучение членов группы (команды) рациональным приемам по организации деятельности для эффективного выполнения коллективного проекта. Распределение объема работы среди участников коллективного проекта.</p> | |

| | | |
|---|---|--|
| <p>руководством, клиентами.</p> | <p>Умение справляться с кризисами взаимодействия совместно с членами группы (команды). Проведение объективного анализа и указание субъективного значения результатов деятельности. Использование вербальных и невербальных способов эффективной коммуникации с коллегами, руководством, клиентами и другими заинтересованными сторонами.</p> | |
| <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> | <p>Использование вербальных и невербальных способов коммуникации на государственном языке с учетом особенностей и различий социального и культурного контекста. Соблюдение нормы публичной речи и регламента. Самостоятельный выбор стиля монологического высказывания (служебный доклад, выступление на совещании, презентация проекта и т.п.) в зависимости от его цели и целевой аудитории и с учетом особенностей и различий социального и культурного контекста.</p> <p>Создание продукта письменной коммуникации определенной структуры на государственном языке.</p> <p>Самостоятельный выбор стиля (жанра) письменной коммуникации на государственном языке в зависимости от цели, содержания и адресата.</p> | |
| <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> | <p>Осознание конституционных прав и обязанностей. Соблюдение закона и правопорядка. Участие в мероприятиях гражданско-патриотического характера, волонтерском движении. Аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм и общечеловеческих ценностей. Осуществление своей деятельности на основе соблюдения этических норм и общечеловеческих ценностей. Демонстрирование сформированной российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну).</p> | |

| | | |
|--|---|--|
| <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> | <p>Соблюдение норм экологической чистоты и безопасности. Осуществление деятельности по сбережению ресурсов сохранению окружающей среды. Прогнозирование техногенных последствий для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека. возникновения опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников. Владение приемами эффективных действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера.</p> | |
| <p>ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> | <p>Классификация оздоровительных систем физического воспитания, направленных на укрепление здоровья, профилактике профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни. Соблюдение норм здорового образа жизни, осознанно выполняет правила безопасности жизнедеятельности. Составление своего индивидуального комплекса физических упражнений для поддержания необходимого уровня физической подготовленности. Организация собственной деятельности по укреплению здоровья и физической выносливости.</p> | |
| <p>ОК09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | <p>Планирование информационного поиска. принятия решения о завершении (продолжении) информационного поиска на основе оценки достоверности (противоречивости) полученной информации для решения профессиональных задач. Осуществление обмена информации с использованием современного оборудования и программного обеспечения, в том числе на основе сетевого взаимодействия. Анализ информации, выделение в ней главные аспекты, структурирование, презентация.</p> | |
| <p>ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на</p> | <p>Изучение нормативно-правовой документации, технической литературы и современных научных разработок в</p> | |

| | | |
|--|--|--|
| <p>государственном и иностранном языке.</p> | <p>области будущей профессиональной деятельности на государственном языке. Применение необходимого лексического и грамматического минимума для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности. Владение современной научной и профессиональной терминологией, самостоятельное совершенствование устной и письменной речи и пополнение словарного запаса. Владение навыками технического перевода текста, понимание содержания инструкций и графической документации на иностранном языке в области профессиональной деятельности.</p> | |
| <p>ОК11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> | <p>Определение успешных стратегий решения проблемы, умение разбивать поставленную цель на задачи. Разработка альтернативных решений проблемы. Самостоятельная организация собственных приемов обучения в рамках предпринимательской деятельности.</p> <p>Разработка и презентация бизнес-плана в области своей профессиональной деятельности.</p> | |