

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

Согласовано:

Руководитель ООО «ТС КОМАНДОР»
С.В.Мянзель

24.11.2025 г.



Утверждаю:

Заместитель директора по УПР
КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»
Менжитский Р.А.

24.11.2025 г.

Рабочая программа производственной практики

**«ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий сложного ассортимента»**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

сочетание квалификаций в соответствии с ФГОС СПО

повар
кондитер

Канск, 2025 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля «ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом №1565 от 09.12.2016, Минобрнауки РФ.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

Разработчики:

Хайлова Т.И., преподаватель высшей квалификационной категории

Мельникова Т.А, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Содержание

| | |
|---|----|
| 1. Паспорт программы производственной практики..... | 4 |
| 2. Результаты освоения производственной практики..... | 7 |
| 3. Структура и содержание производственной практики | 8 |
| 4. Условия реализации программы производственной практики | 10 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики | 11 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** (далее рабочая программа) – является частью программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|---|
| ВД 1 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

Рабочую программу производственной практики профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики модуля – требования к результатам освоения производственной практики модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения производственной практики профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и личностные результаты:

2.1. Перечень общих и профессиональных компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|------------|---|
| OK 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| OK 02. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| OK.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 |
| OK.04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| OK.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| OK.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; |
| OK.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| OK 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| OK.09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), тем | Производственная практика | | Объем часов |
|---|--|----------|--------------------|
| 1 | 2 | 3 | |
| Раздел 1. ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | 216 | |
| Тема 1. Техника безопасности при работе в мясо-рыбном и птицегольевом цехах. | <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с особенностями режима предприятия.; - соблюдение правил техники безопасности при организации рабочего места в мясо-рыбном, птицегольевом цехах; - участие в организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных и фирменных блюд; - применение практических навыков при работе на основном и вспомогательном оборудовании в заготовочных цехах. | | 12 |
| Тема 2. Приготовление полуфабриката из рыбы и нерыбного водного сырья | <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. - сопровождение ведения технологического процесса разработки рыбных полуфабрикатов для жарки; 2. - сопровождение ведения технологического процесса разработки рыбных полуфабрикатов для запекания; 3. - расчёт количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы, определение массы полуфабрикатов; 4. - выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья в условиях предприятия. | | 36 |
| Тема 3. Приготовление полуфабриката в мясе | <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. - участие в организации рабочего места по приготовлению мясных полуфабрикатов для сложных блюд; 2. - сопровождение ведения технологического процесса разработки мясных полуфабрикатов для жарки; 3. - сопровождение ведения технологического процесса разработки мясных полуфабрикатов для запекания, тушения; 4. - сопровождение ведения технологического процесса разработки полуфабрикатов из натуральной рубки и котлетной массы для сложных блюд; 5. - расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса, определение массы полуфабриката; 6. - расчёт массы брутто мяса и мясопродуктов при 7. - расчёт массы брутто мяса и мясопродуктов при | | 36 |

| | | | |
|--|-------------------|---|----|
| | 8. | механической кулинарной обработке; - разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции; | |
| | 9. | - органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы. Определение пищевой ценности; - оформление заказа на продукцию со склада и приёма продуктов со склада. | |
| Тема 4. Приготовление полуфабрикато в мяса птицы | Содержание | | 24 |
| | 1. | - сопровождение ведения технологического процесса разработки полуфабрикатов из птицы для фирменных блюд; | |
| | 2. | - расчет количества используемого сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы; | |
| | 3. | - сопровождение ведения технологического процесса разработки ассортимента полуфабрикатов из утиной и гусиной печени для заказных блюд; - отработка навыков изготавителя полуфабрикатов. | |
| Тема 5. Организация процесса приготовления полуфабрикато в для сложной кулинарной продукции | Содержание | | 24 |
| | | - самостоятельное выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов для сложных блюд; - оформление технологической документации в условиях производства; - выполнение правил и норм охраны труда на производстве. Дифференцированный зачет. | 6 |

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводиться на предприятиях общественного питания на основе прямых договоров между организацией и техникумом.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники:

Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Семичева Г.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2025

2. Семичева Г.П. Приготовление и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. - М.: Академия, 2023

3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник. - М.: Академия, 2023

4. Производственное обучение по профессии «Повар» Ч 1: учебное пособие. - М.: Академия, 2024

Электронно-образовательные ресурсы:

СЭО, 2024 (Электронный ресурс)

Комплект программно-учебных модулей по компетенции "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение"

Контракт ООО «ОИЦ «Академия» ЗОИЦ – 0009730 от 13.12.2023

Дополнительная литература:

1.Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2022

2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник. - М.: Академия, 2017.

3. Кузнецова Н.И., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник. - М.: Академия, 201

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от № 389)

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2007
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на учебно-производственных предприятиях питания Красноярского края.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по производственной практике: преподаватели должны постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в 3 года. Образование преподавателя – среднее/высшее профессиональное образование, разряд не ниже 5.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается оценкой освоенных студентами общих и профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Результаты оценки оформляются в виде аттестационного листа по производственной практике, в котором указаны виды, объем работ и качество их выполнения.

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|--|
| ПК 1.1. Организовывают подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | <ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности мяса крупного и мелкого рогатого скота, тушек ягнят, молочных поросят, поросячей головы; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - соответствие выбора способа обработки мяса и мясопродуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования мяса, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; | экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 1.2. Организовывают подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | <ul style="list-style-type: none"> - знание видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - знание ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - соответствие выбора способа обработки рыбы и нерыбных продуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования рыбы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из рыбы; | <p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> |
| ПК 1.3. Организовывают подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции | <ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность организации рабочего места | <p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки домашней птицы; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования птицы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени; | <p>диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | <ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранный информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной | <ul style="list-style-type: none"> - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач; - скорость нахождения и достоверность информации; - обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности | Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации |

| | | |
|--|--|--|
| 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 | <ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | <ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; <ul style="list-style-type: none"> - осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; – отсутствие негативных отзывов со стороны коллег и руководства. | Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | <ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – | Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, | <ul style="list-style-type: none"> – соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик – толерантность поведения в рабочем коллективе | Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации |

| | | |
|--|--|---|
| <p>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>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | <p>Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации</p> |
| <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого</p> | <ul style="list-style-type: none"> - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; | <p>Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации</p> |

| | | |
|---|--|--|
| уровня физической подготовленности | | |
| OK 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | <ul style="list-style-type: none"> - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту; - Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках | Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации |