

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина

« _____ » _____ 2024 г.

Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО:

Санкт-Петербург
2024 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм и рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Организация-разработчик: СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Разработчик: Бунулу А.А., мастер производственного обучения.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № _____ от _____ 2024 г.

Председатель МК _____ Н.В. Медведева

СОДЕРЖАНИЕ

4

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы профессионального модуля, входящего в основную образовательную программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи рабочей программы производственной практики, требования к результатам освоения программы производственной практики

В результате изучения программы производственной практики обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, 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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.3.Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики 252 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов, тем производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов	6 Семестр
Тема 1.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	<i>Всего часов</i>	36	36
	Выполнение работ по приготовлению салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка.		
	Выполнение работ по приготовлению холодных соусов на основе сливок, соуса- крем.		
	Выполнение работ по приготовлению холодных соусов на основе желе, сметаны, кисломолочных продуктов.		
	Выполнение работ по приготовлению холодных соусов на основе фруктовых, ягодных соков и пюре, пряной зелени.		
	Выполнение работ по приготовлению холодных соусов на основе овощных соков и пюре, пряной зелени.		
	Выполнение работ по: -организации рабочего места повара, подбору производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. -поддержании рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями; -оценке качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям при приёмке продуктов со склада; -подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию; -определению степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса;		

	<p>-использованию различных технологий приготовления по ассортименту и меню базы практики и с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов;</p> <p>-оформлению и подаче с учётом требований к безопасности готовой продукции на раздаче;</p> <p>-обеспечении условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации с учётом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>		
Тема 1.2.	<i>Всего часов</i>	72	72
<p>Приготовление, подготовка реализации разнообразного ассортимента к салатов</p>	Выполнение работ по приготовлению различными способами и современными методами, рецептурами, вариантами подачи салатов из свежих овощей.		
	Выполнение работ по приготовлению различными способами и современными методами, рецептурами, вариантами подачи салатов из свежих овощей.		
	Выполнение работ по приготовлению различными способами и современными методами, рецептурами, вариантами подачи салатов из свежих овощей.		
	Выполнение работ по приготовлению различными способами и современными методами, рецептурами, вариантами подачи салатов из вареных овощей, винегретов.		
	Выполнение работ по приготовлению различными способами и современными методами, рецептурами, вариантами подачи салатов с мясом, мясными гастрономическими продуктами.		
	Выполнение работ по приготовлению различными способами и современными методами, рецептурами, вариантами подачи салатов с мясом, мясными гастрономическими продуктами.		
	Выполнение работ по приготовлению различными способами и современными методами, рецептурами, вариантами подачи салатов с рыбой, рыбными гастрономическими продуктами.		
	Выполнение работ по приготовлению различными способами и современными методами, рецептурами, вариантами подачи салатов с рыбой, рыбными гастрономическими продуктами.		
	Выполнение работ по приготовлению различными способами и современными методами, рецептурами, вариантами подачи салатов с сельскохозяйственной птицей, дичью.		
	Выполнение работ по приготовлению различными способами и современными методами, рецептурами, вариантами подачи салатов с сельскохозяйственной птицей, дичью.		

	<p>Выполнение работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организации рабочего места повара, подбору производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. -поддержании рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями; -оценке качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям при приёмке продуктов со склада; -подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию; -определению степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса; -использованию различных технологий приготовления по ассортименту и меню базы практики и с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов; -оформлению и подаче с учётом требований к безопасности готовой продукции на раздаче; -обеспечении условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 		
Тема 1.3.	<i>Всего часов</i>	72	72
Приготовление подготовка реализации бутербродов, холодных закусок	Выполнение работ по приготовлению бутербродов разнообразного ассортимента.		
	Выполнение работ по приготовлению бутербродов разнообразного ассортимента.		
	Выполнение работ по приготовлению бутербродов разнообразного ассортимента.		
	Выполнение работ по приготовлению бутербродов разнообразного ассортимента.		
	Выполнение работ по приготовлению бутербродов разнообразного ассортимента.		
	Выполнение работ по приготовлению овощных холодных закусок		
	Выполнение работ по приготовлению грибных холодных закусок		

	Выполнение работ по приготовлению мясных холодных закусок		
	Выполнение работ по приготовлению холодных закусок из птицы		
	Выполнение работ по приготовлению холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	<p>Выполнение работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организации рабочего места повара, подбору производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. -поддержании рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями; -оценке качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям при приёмке продуктов со склада; -подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию; -определению степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса; -использованию различных технологий приготовления по ассортименту и меню базы практики и с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов; -оформлению и подаче с учётом требований к безопасности готовой продукции на раздаче; -обеспечении условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 		
Тема 1.4.	<i>Всего часов</i>	72	72
Приготовление подготовка к реализации холодных блюдов из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы	Выполнение работ по приготовлению холодных блюд из овощей.		
	Выполнение работ по приготовлению холодных блюд из овощей.		
	Выполнение работ по приготовлению холодных блюд из грибов.		
	Выполнение работ по приготовлению холодных блюд из рыбы.		
	Выполнение работ по приготовлению холодных блюд из рыбы.		

	Выполнение работ по приготовлению холодных блюд из мяса.		
	Выполнение работ по приготовлению холодных блюд из мяса.		
	Выполнение работ по приготовлению холодных блюд из птицы.		
	Выполнение работ по приготовлению холодных блюд из птицы.		
	Дифференцированный зачет		
	<p>Выполнение работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организации рабочего места повара, подбору производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. -поддержании рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями; -оценке качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям при приёмке продуктов со склада; -подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию; -определению степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса; -использованию различных технологий приготовления по ассортименту и меню базы практики и с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов; -оформлению и подаче с учётом требований к безопасности готовой продукции на раздаче; -обеспечении условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации с учётом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 		
	Всего	252	252

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики

В соответствии с учебным планом производственная практика по ПМ 03 проводится концентрированно, в рамках профессионального модуля в 6 семестре 3 курса по 5 дней в неделю в объеме 252 часа.

Производственная практика реализуется в профильных организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Организации, участвующие в проведении практики, предоставляют рабочие места практикантам, обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводят инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

Производственная практика, реализуемая в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области, требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля.

Производственная практика по ПМ.03 заканчивается дифференцированным зачетом. На 3 курсе в 6 семестре.

4.2. Информационное обеспечение обучения

• Нормативные документы:

1. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

• **Основные источники:**

1. Анфилова Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400 с. – Текст: непосредственный.

• **Дополнительные источники:**

1. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений СПО / В. П. Золин. – 13-е изд. – М.: Академия, 2016. – 320 с. – Текст: непосредственный.
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471778> (дата обращения: 17.05.2021). — Текст: непосредственный.
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471424> (дата обращения: 22.04.2023).
4. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачёте; экспертное наблюдение и оценка документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ по производственной практике.</p>

5.2. Результаты освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете; экспертное наблюдение и оценка документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ по производственной практике.</p>

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК. 05

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06.

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07.

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК. 09

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10.

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках