

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области
высшего образования

«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»
(ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ АГАСУ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.05.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер.

2017 г.

ОДОБРЕНЫ
Методической комиссией
мастеров
производственного
обучения
Протокол № 1 от
«29» августа 2017 г.
Председатель
методической комиссии


/Н.Е. Овсянникова /

РЕКОМЕНДОВАНЫ
Методическим советом
профессионального
училища АГАСУ
Протокол № 1 от
«30» августа 2017 г.

Рабочая программа
разработана на основе
Федерального
государственного
образовательного стандарта.

Заместитель директора по
учебно-производственной
работе:


/Н.Г. Костина /
« 30 » августа 2017 г.

Организация - разработчик: ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Профессиональное училище АГАСУ

Разработчики:

Преподаватель специальных дисциплин:



С.Ч. Важова

Мастер производственного обучения:



Н.Е. Овсянникова

Мастер производственного обучения:



Е.В. Андрейченко

Рецензенты:

Внутренняя рецензия

Старший методист Профессионального училища АГАСУ:

Богатырева В.А. 

Внешняя рецензия


Маркова И.Е.
(ФИО)

Индивидуальный предприниматель
(должность)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики.	4
1.1. Область применения.	4
1.2. Цели и задачи учебной практики.	5
1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики.	5
2. Результаты освоения учебной практики.	5
3. Структура и содержание учебной практики.	6
4. Условия реализации программы учебной практики.	11
4.1. Образовательные и производственные технологии, используемые на учебной практике.	11
4.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы на учебной практике.	11
4.3. Формы промежуточной аттестации.	11
4.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики.	11
4.5. Материально-техническое обеспечение учебной практики.	13
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики.	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17. Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

В процессе учебной практики формируются общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Учебная практика входит в состав профессионального цикла ОПОП по профессии «Повар, кондитер».

Освоение программы учебной практики проходит в рамках учебных модулей и базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин:

ОП. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

ОП. 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;

ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места;

ОП. 04. Экономические и правовые основы производственной деятельности;

ОП. 05. Безопасность жизнедеятельности.

К прохождению учебной практики по профессиональному модулю допускаются обучающиеся успешно освоившие содержание междисциплинарного курса.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является формирование профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер»

Задачей учебной практики является формирование у обучающихся трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по всем видам профессиональной деятельности для освоения профессии «Повар, кондитер». В ходе освоения программы учебной практики обучающийся **должен уметь:**

- проверять органолептическим способом годность продуктов;
- обрабатывать различными способами сырье;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд;
- готовить полуфабрикаты, приготавливать и оформлять блюда и гарниры;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд и гарниров;
 - оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и гарниров;
 - выбирать способы хранения блюд и гарниров, с соблюдением температурного режима.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики: 54 часа.

Учебная практика в рамках всех профессиональных модулей проводится рассредоточено. Основной формой организации учебной практики является урок производственного обучения. Продолжительность учебного занятия 6 часов.

Место и время проведения учебной практики: проводится в учебном кулинарном цехе ГАОУ АО ВО ПУ «АГАСУ».

Учебная практика организуется и проводится мастерами производственного обучения.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ	Название	Количество часов
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	54

Основной формой текущего контроля в ходе учебной практики является экспертная оценка качества выполнения учебно-производственных работ.

Приготовление основных полуфабрикатов из мяса:

- проверка качества крупнокускового мяса;
- выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных полуфабрикатов из мяса;
- размораживание крупнокускового мяса;
- нарезка мяса на порционные и мелкокусковые полуфабрикаты;
- маринование полуфабрикатов из мяса;
- измельчение мяса на мясорубке для приготовления рубленой и котлетной массы;
- вымешивание рубленой и котлетной массы;
- выбивание котлетной массы;
- порционирование, формование и панирование изделий из рубленой и котлетной массы;

Приготовление и оформление блюд из мяса:

- варка мяса крупным куском в большом количестве воды;
- варка мяса и изделий из котлетной массы на пару;
- припускание мяса и изделий из мясного фарша в небольшом количестве воды;
- жарка мяса мелкими кусками основным способом до готовности;
- жарка натуральных и панированных порционных кусков и изделий из мясного фарша основным способом до готовности;
- тушение порционными кусками в жидкости и соусе с добавлением гарнира и без;
- запекание кусочков мяса с предварительным тушением, варкой, припусканием и жаркой;
- приготовление мяса методом паровой конвекции;
- затягивание блюд из мяса сливками;
- определение степени готовности блюд из мяса и их вкусовых качеств;
- порционирование, сервирование и оформление блюд из мяса для подачи;
- бракераж готовых блюд.

Обработка и приготовление полуфабрикатов из мясных субпродуктов:

- проверка качества мясных субпродуктов;
- размораживание мороженых субпродуктов;
- жилование печени и снятие с неё плёнки;

- измельчение печени;
- вымачивание и обработка почек, сердца.

Приготовление блюд из мясных субпродуктов:

- бланширование мясных субпродуктов;
- отваривание в воде;
- жарка, тушение, запекание;
- определение степени готовности блюд из субпродуктов и их вкусовых качеств;
- порционирование, сервирование и оформление блюд из субпродуктов для подачи;
- бракераж готовых блюд.

Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы:

- проверка качества домашней птицы;
- выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы;
- размораживание, обмывание, обсушивание и опаливание тушки домашней птицы;
- удаление головы, шеи и ножек у полупотрошенной домашней птицы;
- потрошение, доочистка птицы;
- формовка (заправка) домашней птицы для приготовления целиком;
- разруб птицы на отдельные части, порционные и более мелкие куски;
- пластование тушек цыплят;
- снятие мякоти с тушек домашней птицы;
- формование и панирование котлет и шницеля из куриного филе в льезоне и кусочках хлеба;
- обработка субпродуктов из домашней птицы;
- измельчение на мясорубке мякоти домашней птицы для приготовления котлетной массы;
- вымешивание котлетной массы;
- порционирование, формование и панирование полуфабрикатов из котлетной массы.

Приготовление и оформление блюд из домашней птицы:

- отваривание домашней птицы целиком в большом количестве воды;
- варка кусочков птицы и изделий из куриного фарша на пару и овощной «подушке»;
- припускание в небольшом количестве жидкости;
- жарка птицы порционными кусками и мелкими кусочками основным способом;
- жарка пластованных тушек цыплят под прессом;
- жарка фаршированного филе птицы в панировке во фритюре;

<ul style="list-style-type: none"> • тушение птицы порционными кусками и мелкими кусочками в жидкости и соусе с гарниром и без; • запекание предварительно отваренной и жареной птицы; • определение степени готовности блюд из домашней птицы и их вкусовых качеств; • порционирование, сервирование и оформление блюд из домашней птицы для подачи; бракераж готовых блюд. 		
<p>1. Обработка мяса и приготовление блюд из вареных мясных продуктов.</p>	6	<ul style="list-style-type: none"> - телятина отварная с яблочным соусом; - отварное мясо с овощами и бульоном; - баранина отварная с тминным соусом;
<p>2. Обработка мяса и приготовление простых блюд из жареного мяса крупными и порционными кусками.</p>	6	<ul style="list-style-type: none"> - говядина, жаренная крупным куском (ростбиф); - свинина жареная; - грудинка фаршированная; - бифштекс с яйцом, с луком; - филе; - лангет с помидорами; - антрекот; - котлеты натуральные из свинины; - эскалоп из свинины; - мясо, жаренное крупным куском шпигованное
<p>3. Обработка мяса и приготовление простых блюд из жареного мяса мелкими кусками.</p>	6	<ul style="list-style-type: none"> - бефстроганов; - поджарка «Любительская»; - шашлык на сковороде; - шашлык по-карски; - свинина по-строгановски; - вырезка по-восточному

4. Обработка мяса и приготовление простых запеченных блюд мяса.	6	<ul style="list-style-type: none"> - мясо запечённое по-русски; - говядина в луковом соусе запеченная; - мясо под шубой; - свинина, запеченная с сыром; - мясо, запеченное с овощами
5. Обработка мяса и приготовление простых блюд тушеного мяса.	6	<ul style="list-style-type: none"> - мясо тушеное с баклажанами; - мясо тушеное с овощами; - жаркое по-киевски; - азу; - гуляш
6. Обработка мяса и приготовление простых блюд рубленого мяса.	6	<ul style="list-style-type: none"> - бифштекс рубленый; -шницель натуральный рубленый; -люля-кебаб; - котлеты, биточки с гарниром - зразы рубленые; - тефтели по-молдавски ; - фрикадельки из мяса и риса; - рулет мясной
7. Обработка мясопродуктов и приготовление простых блюд из них.	6	<ul style="list-style-type: none"> - печень в рубашке; - поджарка из легких; - шашлык из печени; - почки по-русски; - картофель тушеный с печенью и шпиком
8. Обработка домашней птицы и приготовление простых блюд из отварной и жареной птицы.	6	<ul style="list-style-type: none"> - куры отварные с овощной приправой; - птица под сметанным соусом; - цыплята табака; - жареная курица по-татарски; - утка, фаршированная яблоками и черносливом; - шашлык из кур

9. Обработка домашней птицы и приготовление простых блюд из рубленой массы.	6	<ul style="list-style-type: none"> - ножки куриные фаршированные; - котлеты рубленые из кур; - рожки картофельные из птицы; - пельмени с куриным фаршем; - голубцы с мясом птицы
Дифференцированный зачет		Приготовление блюд по индивидуальным заданиям.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Образовательные и производственные технологии, используемые на учебной практике

В ходе практики реализуется компетентностный подход к современному профессиональному образованию. Это проявляется в использовании активных и интерактивных форм проведения занятий практики на разных её этапах.

Учебные занятия носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных лабораториях и мастерских с использованием мультимедийного оборудования, в целях использования компьютерных возможностей для предоставления дополнительной информации по современным производственным технологиям.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, реализации принципов личностно-ориентированного обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа студентов носит учебно-исследовательский характер и нацелена на выполнение учебного проекта, связанного с изучением и освоением видов профессиональной деятельности по приготовлению более сложных блюд, подготовке компьютерной презентации, как сопровождению индивидуального задания.

Выполнение учебно-производственных работ проводится на современном производственном оборудовании с использованием современных производственных технологий.

4.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

Для организации самостоятельной работы обучающихся по выполнению учебно-производственных работ на учебных занятиях используются инструкционно-технологические и технологические карты.

Для проведения контроля и самоконтроля используются тестовые задания, карточки-задания, карты-эталон.

4.3. Формы промежуточной аттестации

Формой промежуточной аттестации по итогам учебной практики в рамках освоения профессионального модуля является дифференцированный зачет.

4.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

Учебники

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. – М.: Академия, 2012;

2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2012;
3. Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересечный М.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Цитадель-Трейд, 2013;
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2012;
5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для начального профессионального образования. – М.: Академия, 2011;
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2011;
7. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011;

Учебные пособия

1. Л.Н. Сопина. Пособие для повара. М.: «Академия», 2014.
2. Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. Кулинария Контрольные материалы. М.: «Академия», 2014.
3. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М.: «Академия», 2014.
4. В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова. Производственное обучение профессии «Повар». Ч.1, 2, 3, 4. М.: «Академия» 2014.

Справочники

1. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. «Издательство Арий», 2014.

Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению».
2. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».

Журналы

«Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов», «Золотая коллекция рецептов», «Готовим вкусно».

Интернет-ресурсы

1. www.povorenok.ru
2. www.moypovar.ru
3. www.chefcompany.ru

4.5. Материально-техническое обеспечение учебной практики:

Плиты электрические ПЭСМ-4ШБ; жарочный шкаф ШЖЭСМ-3; электрическая мясорубка; столы разделочные на 16 рабочих мест; электрическая фритюрница; холодильный шкаф; микроволновые печи; электронные весы; набор посуды, инструментов, инвентаря.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм, организация рабочего места согласно СанПиН	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Обоснованность выбора инвентаря, посуды, инструмента.	Экспертное наблюдение при работе на учебной практике
	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Рациональность приемов выполнения технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике; экспертная оценка решений производственных ситуаций
	Соблюдение норм времени, согласно программе учебной практики	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике; экспертная оценка оформления и содержания технологических карт;
	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка при работе на учебной практике
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм, организация рабочего места согласно СанПиН	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Обоснованность выбора инвентаря, посуды, инструмента, теплового оборудования согласно технологической карте	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Правильная последовательность приготовления и оформления блюда согласно технологической карте	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Контроль качества готового блюда, согласно требованию к качеству блюда	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Соблюдение норм времени,	Экспертное и оценка наблюдение

	согласно программе учебной практики	при выполнении работ на учебной практике
	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка при работе на учебной практике
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм, организация рабочего места согласно СанПиН	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Обоснованность выбора инвентаря, посуды, инструмента.	Экспертное наблюдение на учебной практике;
	Правильная последовательность приготовления и оформления блюда согласно технологической карте	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике; экспертная оценка оформления и содержания технологических карт;
	Контроль качества готового блюда согласно требованию к качеству блюда	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Соблюдение норм времени, согласно программе учебной практики	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм, организация рабочего места согласно СанПиН	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Обоснованность выбора инвентаря, посуды, инструмента.	Экспертное наблюдение при работе на учебной практике
	Правильная последовательность приготовления и оформления блюда согласно технологической карте	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Контроль качества готового блюда, согласно требованию к качеству блюда	Экспертное наблюдение и оценка, на учебной практике; экспертная оценка решений производственных ситуаций
	Соблюдение норм времени, согласно программе учебной практики	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике; экспертная оценка оформления и содержания технологических карт

	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка при работе на учебной практике
		Итоговый контроль – дифференцированный зачёт

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - явно выраженный интерес к профессии; - трудоустройство по полученной профессии; - эффективная самостоятельная работа при изучении профессионального модуля; - результативное участие в конкурсах профессионального мастерства, многопредметных олимпиадах 	- наблюдение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> - правильная последовательность выполнения технологических операций на лабораторно-практических занятиях и во время учебной практики в соответствии с технологическими картами и т.д.; - обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач; - личная оценка эффективности и качества выполнения работ. 	- наблюдение
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д. - самостоятельность текущего контроля и корректировка в пределах своих компетенций выполняемых работ в соответствии с технологией приготовления; - полнота представлений за последствия некачественно и несвоевременной выполненной работы 	- наблюдение
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; 	- наблюдение

<p>эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владение различными способами поиска информации; - адекватность оценки полезности информации; - используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития; - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач. 	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности 	<p>- наблюдение</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения); - полнота понимания и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих; - владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - соблюдение принципов профессиональной этики 	<p>- наблюдение</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельный выбор учетно-военной специальности родственной полученной профессии - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы 	<p>- наблюдение</p>