



Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Чувашской Республики
**КАНАШСКИЙ ТРАНСПОРТНО-
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**
Министерства образования Чувашской Республики

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной практики**

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кули-
нарных изделий разнообразного ассортимента
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации: Повар, кондитер.

Срок получения СПО по ППКРС – 3 года 10 месяцев.

Канаш 2023 г.

Программа учебной практики разработана на основе: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);

Организация-разработчик рабочей программы учебной практики: ГАПОУ «КанТЭТ» Минобразования Чувашии

Разработчик:

Николаева И.В., мастер производственного обучения ГАПОУ «КанТЭТ» Минобразования Чувашии.

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Тематический план и содержание учебной практики	8
4. Условия реализации программы учебной практики	19
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы:

Программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 (далее - ФГОС СПО), в части освоения профессиональными компетенциями вида деятельности: Повар, кондитер.

1.2 Цель и задача учебной практики:

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, личностных результатов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм. Личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих на практике.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности: Повар, кондитер обучающийся должен иметь практический опыт:

Таблица 1

ВД	Требования к практическому опыту
1	2
Повар, кондитер	подготовки, уборки рабочего места;
	подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
	приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	ведения расчетов с потребителями.

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности: Повар, кондитер обучающийся должен уметь:

Таблица 2

ВД	Требования к умениям
1	2
Повар, кондитер	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	распознавать недоброкачественные продукты;

	выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
	проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности: Повар, кондитер обучающийся должен продемонстрировать:

Таблица 3

ВД	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
1	2
Повар, кондитер	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового дела»
	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности
	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации
	Способный к реализации творческого потенциала в духовной предметно-продуктивной деятельности, социальной и профессиональной мобильности на основе выстраивания своей жизненной и профессиональной траектории.
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями
	Осознающий выбор будущей профессии на основе понимания ее ценностного содержания и возможности реализации собственных жизненных планов
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса
	Осознающий себя частью студенческого коллектива, проявляющий активную жизненную позицию, участвующий в работе студенческого совета группы (техникума) и добровольческой деятельности. Проявляющий уважение к традициям и ценностям профессиональной образовательной организации (техникума), соблюдающий куль-

1.3 Количество часов:

На освоение программы учебной практики по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента - 150 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций, личностных результатов, приобретение практического опыта в процессе выполнения работ по виду деятельности (ВД): Повар, кондитер , по избранной профессии.

Таблица 4

Перечень общих и профессиональных компетенций, личностных результатов:

Коды ПК, ОК, ЛР	Наименование результата освоения программы практики
1	2
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессии.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном

	языке.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принято традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации
ЛР 14	Способный к реализации творческого потенциала в духовной предметно-продуктивной деятельности, социальной и профессиональной мобильности на основе выстраивания своей жизненной и профессиональной траектории.
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями
ЛР 15	Осознающий выбор будущей профессии на основе понимания ее ценностного содержания и возможности реализации собственных жизненных планов
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса
ЛР 16	Осознающий себя частью студенческого коллектива, проявляющий активную жизненную позицию, участвующий в работе студенческого совета группы (техникума) и добровольческой деятельности. Проявляющий уважение к традициям и ценностям профессиональной образовательной организации (техникума), соблюдающий культуру поведения, культуру речи, готовый к конструктивному диалогу.

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание учебной практики

Таблица 5

Коды компетенций и личностных результатов	Код и наименование профессионального модуля	Кол-во часов по УП.04	Наименование разделов и тем	Кол-во часов / в том числе в форме практической подготовки	Виды работ	Содержание учебных занятий (дидактические единицы)
1	2	3	4	5	6	7
ПК.1.1., 1.2. ОК01-07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	150	Тема 1. Механическая кулинарная обработка корне-, клубнеплодов; капустных овощей.	6/6	1.Простая и сложная формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов и капустных, луковых овощей.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. Упаковка на вынос.
ПК.1.1, 1.2. ОК01-			Тема 2. Механическая кулинарная обработка, нарезка	6/6	1.Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. 2. Подготовка к использованию	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Технологические операции при обработке овощей.

07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			ние и подготовка к фаршированию плодовых овощей.		пряностей и твердых приправ.	Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. Упаковка на вынос.
ПК.1. 1, 1.2. ОК01- 07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			Тема 3. Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей. МКО грибов.	6/6	1. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей. 2. МКО грибов.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ. Упаковка на вынос.
ПК.1. 1., 1.2., 1.3. ОК01- 07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			Тема 4. Первичная обработка рыбы с костным скелетом.	6/6	1.Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе пригото-

						<p>ния полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</p> <p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>
<p>ПК.1. 1., 1.2., 1.3. ОК01-07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16</p>			<p>Тема 5. Механическая кулинарная обработка в соответствии с типом рыбы.</p>	6/6	<p>1.Особенности обработки некоторых видов рыбы (каarp, сазан, карась, щука и т.п.). Разделка осетровой рыбы.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья к производству.</p> <p>Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, чистка, потрошение, пластование рыбы с костным скелетом.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</p> <p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>
<p>ПК.1. 1., 1.2., 1.3. ОК01-07,</p>			<p>Тема 6. Фарширование рыбы.</p>	6/6	<p>1.Способы фарширования рыбы.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья к производству.</p> <p>Способы минимизации отходов при обработке рыбы.</p> <p>Охлаждение и замораживание обработанной рыбы</p>

09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16						для последующего использования.
ПК.1. 1., 1.2.,1 .3 ОК01- 07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			Тема 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	6/6	1. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Виды полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов из рыбы. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаи-

						<p>мозаменяемости.</p> <p>Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</p> <p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>
ПК.1. 1., 1.2.,1 3. ОК01- 07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			Тема 8. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	6/6	1. Приготовление котлетной массы. 2. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление котлетной массы. 4. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 5. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. 6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 9. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. 10. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
ПК.1. 1.,			Тема 9. Приготовление па-	6/6	1. Виды панировок. Различные способы панирования.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и

1.2.,1 .3. OK01- 07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			нированных полуфабрика- тов из рыбы.		2.Приготовление жидкого теста.	подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Виды панировок. Различные способы панирова- ния. 4. Приготовление жидкого теста. 5. Замораживание, охлаждение и хранение паниро- ванных полуфабрикатов. 6. Упаковка на вынос.
ПК.1. 1., 1.2.,1 .3. OK01- 07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			Тема 10. Об- работка не- рыбного вод- ного сырья.	6/6	1.Нерыбные морепродукты (беспозвоночные и морские водоросли) и речные раки.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к про- изводству. Замораживание, охлаждение и хранение паниро- ванных полуфабрикатов. Упаковка на вынос.
ПК.1. 1., 1.2.,1 .4. OK01- 07, 09,10 ЛР 4,			Тема 11. Ме- ханическая ку- линарная об- работка мяса.	6/6	1. Разделка и обвалка различ- ных видов мяса.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными спосо- бами мясо.

ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16						
ПК.1. 1., 1.2.,1 .4. ОК01- 07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			Тема 12. Раз- делка и обвал- ка говяжьей туши.	6/6	1.Разделка и обвалка говяжьей туши. Кулинарное использо- вание частей мяса.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обрабо- танные части мяса. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
ПК.1. 1., 1.2.,1 .4. ОК01- 07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			Тема 13. Раз- делка и обвал- ка бараньей туши.	6/6	1. Разделка и обвалка барань- ей туши. Кулинарное использо- вание частей мяса.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Разделка и обвалка бараньей туши. Кулинарное ис- пользование частей мяса. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обрабо- танные части мяса. Упаковывать на вынос или для транспортирования.

ПК.1. 1., 1.2.,1 .4. ОК01- 07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			Тема 14. Раз- делка и обвал- ка телячьей туши. Кулинар- ное использо- вание частей мяса.	6/6	1. Разделка и обвалка телячьей туши. Кулинарное использо- вание частей мяса.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обрабо- танные части мяса. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
ПК.1. 1., 1.2.,1 .4. ОК01- 07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			Тема 15. Раз- делка и обвал- ка свиной ту- ши.	6/6	1. Разделка и обвалка свиной туши. Кулинарное использо- вание частей мяса.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обрабо- танные части мяса. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
ПК.1. 1., 1.2.,1 .4.			Тема 16. При- готовление по- луфабрикатов из различных	6/6	1. Готовить полуфабрикаты из говядины и телятины крупно- кусковые, порционные, мелко-	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обрабо-

ОК01-07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			видов мяса (говядина, телятина).		кусковые.	таннные полуфабрикаты из мяса. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
ПК.1.1., 1.2.,1.4 ОК01-07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			Тема 17. Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (баранина, свинина).	6/6	1. Готовить полуфабрикаты из баранины и свинины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
ПК.1.1., 1.2.,1.4. ОК01-07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР			Тема 18. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	6/6	1. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из рубленой и котлетной мас-

14, ЛР 15 ЛР 16						сы. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
ПК.1. 1., 1.2.,1 .4 ОК01- 07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			Тема 19. Об- работка субпродуктов и костей.	6/6	1. Обработка субпродуктов и костей.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обрабо- танные субпродукты. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и заморо- женном виде. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
ПК.1. 1., 1.2.,1 .4. ОК01- 07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			Тема 20. Ме- ханическая ку- линарная об- работки до- машней птицы. Обработка субпродуктов из птицы.	6/6	1.Подготовка сырья к произ- водству. Размораживать, обра- батывать, подготавливать раз- личными способами домаш- нюю птицу.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Проводить заправку тушек домашней птицы, подго- товку к последующей тепловой обработке. Оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом. Сроки, условия хранения в охлажденном и заморо- женном виде.
ПК.1.			Тема 21. Ме-	6/6	1.	

1., 1.2.,1 .4. ОК01- 07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			ханическая ку- линарная об- работки до- машней птицы. Обработка субпродуктов из птицы.			
ПК.1. 1., 1.2.,1 .4. ОК01- 07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			Тема 22. При- готовление ос- новных полу- фабрикатов из птицы.	6/6	1.Подготовка сырья к произ- водству. Размораживать, обра- батывать, подготавливать раз- личными способами домаш- нюю птицу.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Проводить заправку тушек домашней птицы, подго- товку к последующей тепловой обработке. Оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом. Сроки, условия хранения в охлажденном и заморо- женном виде.
ПК.1. 1., 1.2.,1 .4. ОК01- 07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			Тема 23. Ме- ханическая ку- линарная об- работки дичи, кролика.	6/6	1. Подготовка сырья к произ- водству. Размораживать, обра- батывать, подготавливать раз- личными способами дичь, кро- лика.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Проводить заправку дичи, кролика, подготовку к по- следующей тепловой обработке. Оценка качества обработанных тушек дичи, кролика органолептическим способом. Сроки, условия хранения в охлажденном и заморо-

ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16						женном виде
ПК.1. 1., 1.2.,1 .4. ОК01- 07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			Тема 24. При- готовление котлетной мас- сы и полуфаб- рикатов из неё.	6/6	1. Приготовление котлетной массы из домашней птицы, ди- чи, кролика и полуфабрикатов из неё.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Сроки, условия хранения в охлажденном и заморо- женном виде.
ПК.1. 1., 1.2.,1 .4. ОК01- 07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			Тема 25. Пря- ности и при- правы	6/6	1.Измельчение пряностей и приправ вручную и механиче- ским способом	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья Транспортировка

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики:

Программа учебной практики реализуется в мастерских «Поварских».

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с установленным программным обеспечением:

Оборудование кулинарной мастерской:

Таблица 6.

№ п/п	Наименование	Единица измерений	Количество	Примечания
1	2	3	4	5
1	Шкаф холодильный	шт.	1	
2	Плита электрическая	шт.	1	
3	Миксер Кенвуд	шт.	1	
4	Кастрюля алюминиевая	шт.	10	
5	Кастрюля эмалированная	шт.	4	
6	Настольно-настенная тарелкосушилка	шт.	2	
7	Таз эмалированный	шт.	2	
8	Миска для замеса	шт.	1	
9	Венчик	шт.	1	
10	Горшки для жарки	шт.	3	
11	Дуршлаг	шт.	1	
12	Миска пластмассовая	шт.	3	
13	Ножи хозяйственные	шт.	10	
14	Гастроемкость для пароконвектомата	шт.	10	
15	Разделочные доски	шт.	10	
16	Сито для муки	шт.	1	
17	Скалки для раскатки теста	шт.	1	
18	Сковорода алюминиевая	шт.	5	
19	Сковорода без ручки	шт.	5	
20	Стаканы граненые	шт.	20	
21	Тарелка суповая	шт.	10	
22	Терка металлическая	шт.	2	
23	Толкушка	шт.	1	

24	Топорик с молотком	шт.	1	
25	Форма для выпечки	шт.	3	
26	Чайник эмалированный	шт.	1	
27	Шумовка	шт.	1	

4.2 Общие требования к обеспечению учебной практики:

Освоение программы учебной практики ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин.

Тематика практических занятий соответствует содержанию программы ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Практическая подготовка при проведении учебной практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной деятельности.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Учебная практика проходит под руководством мастера производственного обучения.

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

При подготовке к промежуточной аттестации по модулю организуется проведение консультаций.

4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса:

Реализация учебной практики обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.4 Информационное обеспечение обучения

Основные учебные издания:

1. И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 128 с.
2. И.П. Самородова. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 128 с.
3. Т.А. Качурина. Приготовление блюд из рыбы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018.

- 160 с. - [8] с. цв. ил.

4. Т.А.Качурина. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 96 с.
5. А.В.Синицина, Е.И.Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В.Синицина, Е.И.Соколова . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 304 с., [16] с. цв. ил.
6. Н.И.Андонова, Т.А.Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т.А.Качурина . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. - 256 с. [16] с.цв. ил.
7. И.П.Самородова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 192 с.
8. Г. Г Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г Лутошкина, Ж.С. Анохина . - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.
9. В.М.Калинина . Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М.Калинина . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 320 с.
10. Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина Техническое оснащение и организация питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций в ходе учебной практики:

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения студентами учебно-практических заданий.

Таблица 7.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП.01 ПМ 01		
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хра- 	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

	<p>нения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адек- 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: Защита отчёта по дневникам производственной практики</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на комплексном дифференцированном зачёте по ПП;

	<p>ватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос. 	
--	---	--

5.2 Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций в ходе учебной практики:

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

Таблица 8.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<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 отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной

ми, руководством, клиентами	– оптимальность планирования профессиональной деятельности	практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.

5.3 Контроль и оценка результатов в части достижения личностных результатов в ходе учебной практики:

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных рабочей программой воспитания и осуществляется в двух направлениях:

- наличие условий для воспитания обучающихся: формирование воспитательного пространства и развитие образовательной (воспитательной) среды;
- эффективность проводимых мероприятий, направленных на профессиональноличностное развитие обучающихся, формирование квалифицированных специалистов, готовых к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе.

Таблица 9.

Результаты (Индикаторы)	Основные показатели оценки результата (Качества личности)	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности; - проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности; - проявление культуры потребления информации, - умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве. 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; - участия в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной	<ul style="list-style-type: none"> - ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; - проявление высокопрофессиональной 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на диффе-

<p>профессиональной и общественной деятельности.</p>	<p>трудоустройстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в исследовательской и проектной работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях 	<p>ренцированном зачете.</p>
<p>ЛР 15 Осознающий выбор будущей профессии на основе понимания ее ценностного содержания и возможности реализации собственных жизненных планов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии; - участие в исследовательской и проектной работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях. 	<p>Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.</p>
<p>ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, наносящим вред экологии; 	<p>Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.</p>