

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Нурлатский аграрный техникум»

Согласовано  
Технолог общественного питания  
Нурлатского филиала  
ООО «Татнефть УРС»

 Р.С.Хасанзянова  
«10» 06 2020 г.

Согласовано  
Заместитель директора по ТО

 Т.Н.Таймуллина

«10» 06 2020 г.

Утверждаю  
Директор ГАПОУ «НАТ»

 А.А.Граф

2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложной горячей кулинарной продукции**

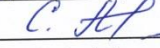
для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена на заседании  
предметно-цикловой комиссии  
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 8

от «22» 04 2020г.

Председатель ПЦК   
С.А.Абрамова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Организация – разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Нурлатский аграрный техникум

Разработчики: Файзуллина М.Я – преподаватель специальных дисциплин.

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>9</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (УП)

## ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.03.

#### МДК.03.01

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

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

#### **уметь:**

- органолептический оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

#### **знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюре образных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюре образным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

В результате изучения вариативной части цикла по МДК. 03.01 «**Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**» обучающийся должен **Уметь:** использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания;

**Знать:** правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания.

### 1.3. Количество часов на освоении программы учебной практики профессионального модуля

учебной практики – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3. 1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3. 2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3. 3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3. 4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план и содержание учебной практики

<b>ПМ.03</b> <b>Организация</b> <b>процесса</b> <b>приготовления и</b> <b>приготовление</b> <b>сложной горячей</b> <b>кулинарной</b> <b>продукции</b>		72	Уровень усвоения
<b>УП.03</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	<b>Содержание учебного материала:</b>		3
	Подготовка и приготовление основных продуктов для сложных супов. Способы подачи.	6	
	Приготовление прозрачных бульонов. Отпуск, хранение. Способы подачи.	6	
	Подготовка и приготовление основных продуктов для сложных соусов. Способы подачи.	6	
	Приготовление сложных соусов. Способы подачи.	6	
	Приготовление сложных блюд из овощей. Способы подачи.	6	
	Приготовление сложных блюд из грибов и сыра. Способы подачи.	6	
	Приготовление сложных блюд из рыбы . Способы подачи.	6	
	Приготовление сложных блюд из морепродуктов. Способы подачи.	6	
	Приготовление сложных блюд из мяса. Способы подачи.	6	
	Приготовление сложных блюд из птицы. Способы подачи.	6	
Приготовление сложных блюд из субпродуктов. Способы подачи.	6		

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка, миксер), электрические плиты, шкафы
- холодильное оборудование
- нормативно технологическая документация

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику концентрированно.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие - М.: Мастерство, 2018г.
2. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н. "Технология приготовления пищи" - учебник, Деловая литература, Омега-Л, Москва 2018г.
3. Ковалёв Н.И. "Технология приготовления пищи" учебник, Деловая литература, М 2018г.
4. Кучер А.С. "Примерные технологические карты приготовления смешанных напитков".
5. "Сборник нормативных и технических документов для предприятий общественного питания" - Хлебопродинформ, М - 2018г.
6. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания" - М.: Хлебопродинформ, 2018г.
7. Экспресс - курс повара. Серия "Хит сезона". В. Поляков - Ростов на Дону: Феникс, 2018г.
8. Уласевич М.В. "Технология приготовления пищи" - Минск: Высшая школа, 2018г.

Дополнительная литература.

9. Анфимова Н.А. "Кулинария" - М.: Экономика, 1991г.;М.: Академия, 2018г.
10. Донченко Л.В. "Безопасность пищевого сырья и продуктов питания" - М.: Пищепромиздат, 2019г.
11. Ефимов А.Д. "Секреты рыбной кулинарии" - М.: Экономика, 2017г.
12. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", 2005 - 2016г.
13. Иванова Л.И. "Пряности, специи, приправы" - Смоленск: Русич, 2018г.
14. Киселёва Т.Г. "Доступная кулинария" - М.: Люблино 2017г.
15. Дополнения к "Методико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов". "Пищевые добавки". Утверждены Госкомсанэпиднадзором РФ № 10-19/42-11 от 14.08.2018г.
16. Мглинец А.И. "Справочник технолога общественного питания" - М.: Колос, 2019г

**Дополнительные источники:**

17. Куткина М.Н. "Питание школьников" - М.: ОЦПКРТ, 2018 г.
18. Сборник технологических нормативов; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М.: ТОО "Пчёлка", 2019 г.



19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. М.: МП "Вика", 2019г.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ч II/сост. Ахиба С.Л., Бодрягин В.И., Лапшина В.Т. и др. - М: Хлебпродинформ, 2018г.

### 1.3. Общие требования к организации образовательного процесса

теоретической подготовки: хорошее естественное и искусственное освещение, вытяжная вентиляция.

Производственное обучение и производственная практика проводятся в хорошо освещенных помещениях с приточно-вытяжной вентиляцией.

### 4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	разработка ассортимента супов. организации технологического процесса приготовления супов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления супов; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении супов	фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; проведение исследований; зачет; ученические конференции
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	разработка ассортимента соусов. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования организации технологического процесса приготовления соусов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов. проводить расчеты по формулам;	фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; зачет; ученические конференции

	<p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов.</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов</p>	
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>фронтальная проверка знаний;</p> <p>ролевые игры;</p> <p>тестирование;</p> <p>написание докладов;</p> <p>написание рефератов;</p> <p>контрольные работы;</p> <p>самостоятельная работа;</p> <p>практические работы;</p> <p>лабораторные работы;</p> <p>зачет;</p> <p>ученические конференции</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>фронтальная проверка знаний;</p> <p>тестирование;</p> <p>написание докладов;</p> <p>написание рефератов;</p> <p>контрольные работы;</p> <p>самостоятельная работа;</p> <p>практические работы;</p> <p>лабораторные работы;</p> <p>зачет;</p> <p>ученические конференции</p>

### Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация интереса к будущей профессии</li> <li>• (аргументированное объяснение сущности и социальной</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной</p>

	<p>значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	практик
<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>• демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной</p>

		практик
--	--	---------

Прошито, пронумеровано, скреплено печатью  
*13. Физкультура*  
Секретарь-учетчик \_\_\_\_\_ листов  
части \_\_\_\_\_  
*Т.С. Гребенкова*

