

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОЛЖСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Н. ТАТИЩЕВА» (ИНСТИТУТ)  
ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Т.Б. Исакова



«13» октября 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И  
ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

для специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания»

Тольятти, 2016

Разработана Царевой Е.Ш.  
Рабочая программа дисциплины

согласована с выпускающими кафедрами:

Зав. кафедрой « \_\_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

*ФИО*

Зав. кафедрой « \_\_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

*ФИО*

Зав. кафедрой « \_\_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

*ФИО*

обсуждена и рекомендована к использованию и (или) изданию решением  
кафедры

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_

Зав. кафедрой « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

*ФИО*

одобрена Учебно-методическим советом факультета

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_

*ФИО*

одобрена Учебно-методическим советом вуза

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_

*ФИО*

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....</b>	<b>4</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 .....</b>	<b>5</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>19</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) .....</b>	<b>21</b>



## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» является неотъемлемой частью междисциплинарного курса (МДК) по технологии приготовления продуктов питания, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных навыков.

Программа учебной дисциплины «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания, уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и является единой для всех

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых в профессиональной деятельности по разработке, производству и оценке качества сложных холодных и горячих десертов.

При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные студентами на других курсах.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. При проведении занятий целесообразно использовать формы и методы обучения различных направлений: лекции, семинарские занятия, деловые игры, решения ситуационных задач, а также работать с нормативной документацией, применять технические средства обучения, организовывать экскурсии на торговые и производственные предприятия.

На практических занятиях студенты приобретают навыки: работы с нормативной и технологической документацией; расчета необходимого сырья и количества полуфабрикатов с учетом заданных условий; составления технологических и технико-технологических карт.

Лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний и приобретения умений и навыков по технологии приготовления, оформления, отпуску и оценке качества сложных холодных и горячих десертов.

На практических и лабораторных занятиях студенты овладевают первоначальными профессиональными знаниями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются при прохождении производственной практики на базовых предприятиях общественного питания.

По итогам изучения дисциплины предусмотрен экзамен.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05

## « Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов »

### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

<b>ВПД 5:</b>	<b>Приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</b>
<b>ПК 5.1.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
<b>ПК 5.2.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовки специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина считается обязательной при подготовке специалистов согласно профессиональной образовательной программе на втором курсе. Дисциплина «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» изучается в течение 5-8 семестров.

### 1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.05

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

#### **иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

#### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и

5

горячих десертов;

- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

**знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.05:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 169 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 119 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 50 часов;  
 учебной и производственной практики – часа.

## 2 .РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).



### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Примерное содержание профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1	Раздел 1. ПМ.05  Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов	107	72	48	35		
ПК 5.2	Раздел 2. ПМ.05  Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов	62	47	30	15		
	<b>Учебная практика</b>						
	<b>Производственная практика</b>						
	<b>Всего:</b>	<b>169</b>	<b>119</b>	<b>78</b>	<b>50</b>		

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний

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

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского 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 фруктов, ягод,
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- электротепловое оборудование (плита, жарочный шкаф),
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля ПМ.05 предполагает обязательную учебную и производственную практику в объеме \_\_ часа. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

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

#### **Нормативные источники:**

1. ФЗ РФ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ 29
- Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 2.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389.
3. ГОСТ 50647-94 « Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763 – 95 « Общественное питание: Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия»
- 5.ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
6. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
7. Сан ПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

- 8 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям 14  
Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции. / Утв.  
Приказом Министерства Российской Федерации от 15.08. 01 №325 общественного  
питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и  
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения  
скоропортящихся продуктов

**Основные источники:**

- 9 Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания. Учебник /  
М.А.Горенбургов, Г.С.Сологубова. М.: «АКАДЕМИЯ». 2012.- 238 с.  
10 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. /  
Г.Г.Лутошкина. М.:»АКАДЕМИЯ».2016,- 234 с.  
11 Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. Учеб.пособ./ Л.З.Шильман.  
МбАКАДЕМИЯ», 2017. -170 с.  
12 Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. Учеб.пособ./  
Л.З.Шильман. МбАКАДЕМИЯ», 2014. -184 с.  
13. Богушева В.И.Технология приготовления пищи. Ростов-на-Дону, Феникс,2007 г.  
14. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. пособие для  
НПО рек. МО . - М. : "Академия", 2006. - 288 с.

**Дополнительные источники:**

- 15.Коктейли . - Новосибирск,2011. - Режим доступа ЭБС КнигаФонда  
16.Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в  
общественном питании: уч.пос.- М.: Дашков и К,2010.-Режим доступа ЭБС КнигаФонд  
17.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного  
питания / Сост. Л.Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2006. - 688 с.  
18.Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и  
сдобные булочные изделия.- М.: Хлебпродинформ, 2000  
19. Журналы: « Питание и общество», « Хлеб – соль», « Ресторанный бизнес»,  
«Гастроном», «Коллекция рецептов», «Просто и вкусно».

**Интернет-ресурсы:**

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <a href="http://Www/гастроном.ru">Www/гастроном.ru</a>           | <a href="http://www.kuking.net">www.kuking.net</a>           | <a href="http://www.iamcook.ru">www.iamcook.ru</a> |
| <a href="http://www.souz-kulinarov.ru">www.souz-kulinarov.ru</a> | <a href="http://www.rectoratoff.ru">www.rectoratoff.ru</a>   | <a href="http://www.kulina.ru">www.kulina.ru</a>   |
| <a href="http://www.1001_recept.com">www.1001_recept.com</a>     | <a href="http://www.good-cook.ru">www.good-cook.ru</a>       | <a href="http://wwwpokushay.ru">wwwpokushay.ru</a> |
| <a href="http://www.gotovim-edim.ru">www.gotovim-edim.ru</a>     | <a href="http://www.vkusnosti.com">www.vkusnosti.com</a>     |  |
| <a href="http://www.povarenok.ru">www.povarenok.ru</a>           | <a href="http://www.gotovim-doma.ru">www.gotovim-doma.ru</a> |  |

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является освоение МДК 05.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

### **5.1. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p><b>ПК 5.1</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p><i>демонстрировать умения:</i> -оформления и отделки сложных холодных десертов; -использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; -выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; -расчета массы сырья для приготовления холодных десертов; -приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь -приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; -осуществлять и принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов;</p> <p><i>выбирать</i> -способы сервировки и подачи сложных холодных десертов -ассортимент сложных холодных десертов; -основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов;</p> <p><i>демонстрировать навыки:</i> -по приготовлению сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; -правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; -варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов -варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; -варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов -актуальные направления в приготовлении холодных десертов -сервировка и подача сложных холодных десертов</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>разработка проектов,</p> <p>проведение исследований;</p> <p>зачет;</p> <p>Экспертная оценка на экзамене</p>
<p><b>ПК 5.2</b></p>	<p><i>демонстрировать умение</i></p>	<p>фронтальная</p>

## 5.2. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной 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>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Устный экзамен  Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>демонстрация навыков и использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение,</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и</p>

<p><b>эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</b></p>	<p>обучения.</p>	<p>производственной практике</p>
<p><b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 9.</b> Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 10.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>