

Приложение --
к ОПОП по профессии
43.01.02 Повар, кондитер

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО:
Генеральный директор «Ратифор»


Е.Н. Шилова

« 29 » августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР


И.А. Григорян

« 29 » августа 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП 01. УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

16675(повышение квалификации)

Сухой Лог
2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар», приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г, Единого тарифно – квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51, 2004г), Профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н

Организация – разработчик: ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Разработчик: Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин, высшая квалификационная категория.
Конева Кристина Сергеевна мастер- производственного обучения.
Гутшмидт Татьяна Александровна- мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8

.
.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) предназначена для повышения квалификации по профессии 16665 «Повар» и разработана на основании :

- Перечня профессий профессиональной подготовки (Минобразование России, 2001);
- Приказа Минобразования РФ от 21 октября 1994 г. №407 « О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям»;
- Приказа министерства общего и профессионального образования РФ от 18 июня 1997 г. № 1221 « Об утверждении требований к содержанию дополнительных профессиональных образовательных программ»;
- Сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих по профессии «Повар» Москва, 2005г.
- Единого тарифно – квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51, 2004г).
- Профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н
- Рекомендации к разработке учебных планов и программ для краткосрочной подготовки граждан по рабочим профессиям (Основные требования) Москва, 2000г.

1.2 Цели и задачи программы – требования к результатам освоения программы

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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

обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

Квалификация -4-разряд

Уметь:

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности : различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой; винегретов; рыбы; под маринадом , студня ; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей , рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запечённом виде; соусов, различных видов пассеровок, горячих холодных напитков ;сладких блюд , мучных изделий : вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Знать:

Рецептуры, основы технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности ; требования к их качеству, срокам, условиям хранения и раздаче ; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов ,мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности 4 принцип влияния кислот, солей и жидкости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов ; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Квалификация -5-разряд

Уметь:

Приготовление блюд и кулинарных изделий , требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов ,ассорти рыбного, мясного и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи ; диетических супов на бульонах овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной и тушёной рыбы с соусами, из тушёного, жаренного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованов, крутонов, тарталеток. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

Знать:

Рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, рационарования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработки (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды -кислой, соленой и др.), способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции ; правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

1.3.Количество часов на освоение учебной практики:

Всего –12 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, МДК	Содержание учебного материала (виды выполняемых работ)	Объём часов	Сложность работ (разряд)
ПМ.01 « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Инструктаж		
	1 Вводный инструктаж по ТБ. Техника безопасности на рабочем месте		
	1. Учебно-производственные работы 2.		
	1 Организация рабочего места при обработке сырья (овощей, плодов и грибов, полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.), по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	6	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Обработка и нарезка овощей Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы ,соленой рыбы, нерыбного водного сырья из говядины , свинины, баранины. птицы, дичи Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы из мяса говядины. свинины, баранины. Обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	6	
Дифференцированный зачет			
Всего		12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: 1. Кулинарии. 2. Учебной лаборатории.

1.Оборудование учебных кабинетов:

- 2.Рабочее место преподавателя.
- 3.Рабочие места для обучающихся.
- 4.Макеты блюд и изделий.
- 5.Технологические карты.
- 6.Схемы технологического процесса.
- 7.Плакаты.
- 8.Инструкции по технике безопасности.
- 9.Технические средства обучения:
- 10.Экран.
- 11.Мультимедийная установка.
- 12.Компьютер.

Оборудование лаборатории:

- 1.Холодильное оборудование.
- 2.Электрическая плита.
- 3.Жарочный шкаф.
- 4.Кастрюли.
- 5.Миксеры.
- 6.Блендеры.
- 7.Пекарский шкаф.
- 8.Разделочные доски.
- 9.Кухонный комбайн.
- 10.Ножи.
- 11.Венчики для взбивания.
- 12.Сито – конус.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- 1.Холодильное оборудование.
- 2.Морозильное оборудование (в том числе фризер).
- 3.Электрическая плита.
- 4.Жарочный шкаф.
- 5.Пекарский шкаф.
- 6.Тепловой мармит.
- 7.Суповой мармит.
- 8.Протирочная машина.
9. Кухонный комбайн.
10. Миксер.
- 11.Куттер.
12. Блендер.

13. Кастрюли.
14. Формы для выпечки.
15. Силиконовые коврики.
16. Ножи.
17. Лопатки.
18. Разделочные доски.
19. Венчики для взбивания.
20. Сита.
21. Посуда для подачи блюд и изделий.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова Н.И. 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 (1е-изд.) -М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
4. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) -М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) -М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.) -М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
- 2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».
- 5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

Интернет ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
3. Электронная библиотека <http://znanium.com/>
4. <http://www.gastronom.ru/> - школа «Гастронома»
5. <http://www.mmenu.com/> Кулинарный портал
6. <http://znanium.com/catalog/product/967636>

Журналы:

Журнал «Наша кухня». Периодические издания

Журнал «Кулинарный практикум от шеф повара» Периодические издания

Журнал «Школа кулинара» Периодические издания.

Общие требования к организации учебной практики

Занятия по учебной практике проводятся в лаборатории техникума.

Учебная практика организуется после освоения разделов программы профессионального модуля.

Консультативная помощь обучающимся оказывается в ходе учебной практики индивидуально.

3.4 Кадровое обеспечение учебной практики

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу : образование высшее профессиональное в сфере общественного питания, повышение квалификации в сфере педагогических технологий, наличие опыта работы по профессии.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практическим обучением: образование не ниже среднего профессионального в сфере общественного питания, наличие опыта работы по профессии «Повар, кондитер».

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по основной профессиональной образовательной программе, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля демонстрируемых обучающимися умений, навыков, общих и профессиональных компетенций.

Формой итоговой аттестации по учебной практике является *дифференцированный зачет*.

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики - осуществляется преподавателем *учебной практики* в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебных заданий одновременно с оценкой сформированности профессиональных и общих компетенций по итогам изучения профессионального модуля и в целом по профессии. Формы и методы контроля и оценки определяются образовательным учреждением.

Для текущего и итогового контроля образовательным учреждением создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы 1, 2, 3) с учетом ученических норм времени на выполнение учебно-производственных работ.

Оценка «*дифференцированный зачет*» по учебной практики ставится обучающемуся при условии успешного освоения не менее 70% видов работ, определенных программой практики.

Дифференцированный зачет по учебной практике проводятся в условиях образовательного учреждения.

Таблица 1 - Формы и методы контроля и оценки освоенных умений

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>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:</i> 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);	Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка по оценочной</i>

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – 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><i>ведомости в процессе выполнения учебно-производственных работ в соответствии с технологической и инструкционной картой.</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>Формой промежуточной аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет</i></p>
<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</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 	

<p>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>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – 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; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; 	
---	--	--

	–	эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	–	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– эффективность поиска;</p> <p>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>– разработка детального плана действий;</p> <p>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка по оценочной ведомости в процессе выполнения учебно-производственных работ в соответствии с технологической и инструкционной картой.</i>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	–	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	–	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	–	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	

коллегами, руководством, клиентами		
ОК. 05 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
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	–	понимание значимости своей профессии
ОК 07. 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
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	–	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
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 связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

