

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 «Ратибор»  
Е.Н. Пилова  
« 24 » август 20 20



УТВЕРЖДАЮ:  
Зам директора по УПР  
И.А. Григорян  
« 24 » август 20 20



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УП 03 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

16675 Повар (повышение квалификации)

Сухой Лог  
2020

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**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>17</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>20</b>

·  
·

# 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, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

в том числе **профессиональными (ПК) компетенциями:**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

**обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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

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 обработке (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.

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, МДК	Содержание учебного материала (виды выполняемых работ)	Объём часов	Сложность работ (разряд)
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок_разнообразного ассортимента			
<b>МДК. 03.01.</b> 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.	<p>1. Учебно-производственные работы</p> <p>1 Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря, инструментов</p>	6	
<b>МДК 03.02.</b> Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов, винегретов, холодных блюд из мяса и птицы, из рыбы и не рыбных водного сырья, из яиц, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Доведение до вкуса, подготовка к подаче. Правила упаковки на вынос холодных блюд и закусок</p>	6	
<b>Дифференцированный зачет</b>			
<b>Всего</b>		<b>12</b>	

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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 реализации программы

#### 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 (1-е 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.

4.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><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></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка по оценочной ведомости в процессе выполнения учебно-производственных работ в соответствии с технологической и инструкционной картой.</p>

	<p>весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</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"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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;</li> <li>– 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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><i><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка по оценочной ведомости в процессе выполнения учебно-производственных работ в соответствии с технологической и инструкционной картой.</i></p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	

<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li><li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li></ul>	
--	---	--

