

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО:  
Ген. директор «Ратифор»  
Е.Н. Пилова

« 23 » 20 18



УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УПР  
И.А. Григорян

« 23 » 20 18



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ  
УП 06. УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ 06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И  
ЗАКУСОК**

43.01.09. Повар, кондитер

Форма обучения – очная  
Уровень подготовки: базовый  
Срок обучения 3 года 10  
месяцев

Сухой Лог, 2018 г.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. ЦЕЛЬ учебной практики:** освоение студентами указанного вида профессиональной деятельности по данной профессии, освоение общих и профессиональных компетенций.

- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых по месту прохождения практики;

- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

### **1.2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ:**

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;

- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;

- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

### **1.3. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная практика входит в профессиональный модуль ПМ 06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

### **1.4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Учебная практика проводится в форме учебных занятий по 6 часов.

### **1.5. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК – 72 час;

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

<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.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Приготовление и оформление сложных холодных блюд и закусок
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 6.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации сложных бутербродов (канапе, тарталетки волованы, тартинки, профитроли)
ПК 6.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации сложных холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 6.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации фирменных салатов разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Практический опыт</b>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
<b>Уметь</b>	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>Знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы час	Объем образовательной программы, час
			Занятия во взаимодействии с мастером производственного обучения, преподавателем, час.
			Учебная практика
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 1. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, сложных холодных блюд и закусок, фирменных салатов разнообразного ассортимента</b>	72	72
ПК 5.1-5.5	Учебная практика	72	
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

## 2.1. Тематический план и содержание профессионального модуля на учебную практику

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ)	Количество часов
<b>Раздел модуля 1.</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, сложных холодных блюд и закусок, фирменных салатов разнообразного ассортимента	
1. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов	6
2. Использование различных технологий приготовления бутербродов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	6
3. Использование различных технологий приготовления фирменных салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	6
4. Использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	6
5. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах	6
6. Доведение до вкуса, подготовка бутербродов для подачи.	6
7. Доведение до вкуса, подготовка фирменных салатов, холодных блюд и закусок для подачи.	6
8. Правила сочетаемости продуктов. Ассортимент и подбор продуктов для приготовления холодных закусок из овощей и грибов.	6
9. Доведение до вкуса, подготовка бутербродов, салатов и сложных холодных блюд и закусок для подачи.	6
10. Сервировка стола и оформление сложных холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
11. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	6
12. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
<b>Всего</b>	<b>72</b>

### 3. Условия реализации учебной практики

**3.1.** Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Учебная кухня техникума**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Лаборатория «Учебная кухня техникума»**

#### **Рабочее место мастера производственного обучения:**

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Рабочие места обучающихся.

#### **Основное и вспомогательное технологическое оборудование**

<b>Оборудование</b>	<b>Посуда</b>	<b>Инвентарь и приспособления</b>
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Доски разделочные полипропилен
Микроволновые печи	Сотейники	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Электроводонагреватель	Столовые сервизы	Фигурные выемки
Электрофритюрницы	Чайные сервизы	высечка гофрированная с ручкой
Электропроцессор «Эклема»	Кофейные сервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Тарелки столовые	Терки
Электромясорубки	Тарелки пирожковые	Сита
Электрочайник	Салатницы	Иглы поварские
Весы электронные	Блюда банкетные	Скалки
Пароконвектаавтомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложки столовые	Дуршлаг



Плиты 2-х конфорочные индукционные	Ложки чайные	Половники
Слайсер	Вилки столовые	Кокотницы
Су-вид		Ковши
Фритюрницы-фондю		Горшочки для запекания
Моечная ванна трехсекционная.		Мерная посуда
Столы производственные		Лопатки металлические
		Лопатки деревянные
		Емкость для хранения пищевых продуктов.
		Адаптер для индукционных плит
		Контейнеры для мусора
		Пакеты вакуумные

#### **4. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **4.1. 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 (1е-изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур 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

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 6.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления сложных холодных блюд и 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 HACCP), 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 механической и термической кулинарной обработки);</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> </ul> <p>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка по оценочной ведомости в процессе выполнения учебно-производственных работ в соответствии с технологической и инструкционной картой.</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p><i>Формой промежуточной аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет результатов отражены в</i></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 продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p><i>аттестационном листе.</i></p>
<p><b>ПК 6.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 6.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации сложных бутербродов (канапе, тарталетки, волваны, тартинки, профитроли)</p> <p><b>ПК 6.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации сложных холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 6.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации фирменных салатов разнообразного ассортимента</p>	<p><i>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</i></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 потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, сложных холодных блюд и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники 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,</li> </ul>	

	<p>инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> </ul> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> </ul> <p>аккуратность порционирования сложных холодных блюд и закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре;</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<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><b>Текущий контроль:</b></p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <p>- заданий по учебной</p>

	<p>правильность оценки рисков на каждом шагу;          точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p><i>практике;</i></p>
<p><b>ОК. 02</b></p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;          адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;          точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;          адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p><i>Формой промежуточной аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет - экспертная оценка практических заданий</i></p>
<p><b>ОК.03</b></p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;          точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p><i>-результаты отражены в аттестационном листе.</i></p>
<p><b>ОК 04.</b></p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;          оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p><i>-результаты отражены в аттестационном листе.</i></p>
<p><b>ОК. 05</b></p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;          толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p><b>ОК 06.</b></p> <p>Проявлять гражданско-</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>		
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>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</p>	