

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.А. Виноградова

«31» августа 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

Специальность среднего профессионального
образования

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:
Филиал «Номер «ООО «КомбиПитание»
ЭКО_Продукт»
Директор :
Г.И.Александрова
(И.О. Фамилия) (подпись)
М.П.

г.о. Электросталь, 2020 г

СОДЕРЖАНИЕ		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки студентов по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья изучается в общепрофессиональном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движении блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со

склада и от поставщиков:

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Освоение дисциплины направлено на формирование общих компетенций:

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 команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды.

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).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование **профессиональных компетенций**, соответствующих основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке).

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

При изучении дисциплины рассматриваются:

- правовые основы, цели, задачи, принципы, объекты и средства, методы метрологии,

стандартизации и сертификации;

- основные источники образования продовольственных ресурсов;

- товарные ресурсы;

- товарные запасы;

- сроки хранения сырья и продовольственных товаров;

- условия хранения в соответствии с санитарными нормами и правилами.

- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

- документальный учет расхода сырья на производстве.

1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося –102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –97час.

теоретических занятий – 48 часов;

практических занятий – 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося–5 час;

консультация – 1 час

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки обучающегося (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	97
в том числе:	
теоретических занятий	48
практические занятия	48
лабораторная работа	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	5
№ 1. Составить глоссарий по теме «Основные понятия, термины качества продуктов и сырья».	1
№ 2. «Характеристика складских помещений, их оснащение».	1
№ 3. Реферат по теме: «Источники снабжения П.О.П. сырьём».	1
№ 4. Подготовить презентацию «Организация тарного хозяйства»	2
Итоговая аттестация в форме экзамена	

3.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (УД) 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
I	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	1	1,2
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров		8:	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала		
Классификация продовольственных товаров	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. 3. Методы контроля качества продуктов при хранении. 4. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Практические занятия	2	2
	1. Маркировка продовольственных товаров.		
Самостоятельная работа обучающихся:		1	
	Составить глоссарий по теме «Основные понятия, термины качества продуктов и сырья». «Классификация предприятий общественного питания» (заполнение таблицы).		
Раздел 2. Основы товароведения пищевых продуктов.		18	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		
Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	1. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и их признаки. Классификация, ассортимент, характеристика основных групп продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки. Химический состав. 3. Рыба и рыбные продукты. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента. 4. Мясо и мясные продукты. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента. 5. Молоко и молочные продукты, пищевые жиры. Химический состав. 6. Зерно и продукты его переработки. Химический состав. 7. Кондитерские изделия, сахар. Химический состав. 8. Яйца и продукты их переработки, вкусовые продукты. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента. 9. Контрольная работа		2
	Практические занятия:	8	
	1. Требования к качеству и сроки хранения овощей и грибов		
	2. Требования к качеству и сроки хранения рыбы		

	3.	Требования к качеству и срокам хранения мяса, домашней птицы	
Раздел 3. Организация складского хозяйства.			13:
		Содержание учебного материала	
	1.	Понятие складского хозяйства.	
	2.	Организация хранения продуктов на п.о.п.	
	3.	Виды и характеристика складских помещений, их оснащение.	
	4.	Методы контроля сохранности и расхода продуктов на п.о.п.	2
	5.	Правила оценки состояния запасов на п.о.п.	
Тема 3.1. Организация хранения продуктов на п.о.п.	6.	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	
	7.	Порядок отпуска продуктов и сырья на производство.	
	8.	Правила инвентаризации запасов продуктов.	
	9.	Периодичность технического обслуживания механического и холодильного оборудования.	
		Практические занятия:	16
	1.	Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых.	
	2.	Размещение сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях.	
	3.	Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство.	
	4.	Оформление результатов инвентаризации, проведённой в складских помещениях. Расчёты потерь в результате естественной убыли продуктов.	
		Самостоятельная работа обучающихся:	1
		Реферат по теме: «Характеристика складских помещений, их оснащение».	
Раздел 4. Организация снабжения предприятий общественного питания.			10:
		Содержание учебного материала	
Тема 4.1. Организация снабжения предприятий общественного питания.	1	Современные требования к организации снабжения п.о.п.	
	2	Источники снабжения сырьём продовольственных товаров.	
	3	Способы доставки продовольственных товаров.	2
	4	Документальное оформление доставки продуктов. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.	
	5.	Технологический процесс товароснабжения.	
		Практические занятия:	6:
	1	Договор поставки. Порядок заполнения и подписания.	
	2	Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП.	
	3	Виды материальной ответственности	
		Самостоятельная работа обучающихся:	1
		Реферат на тему: «Источники снабжения П.О.П. сырьём».	

Раздел 5. Организация тарного хозяйства.		5	
Тема 5.1 Тарное хозяйство.	Содержание учебного материала		
	1. Назначение и классификация тары.	2	
	2. Организация товарооборота (приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары)		
	3. Использование функциональных емкостей, контейнеров.		
	4. Документальное оформление приема и отпуса сырья, товаров.		
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию «Организация тарного хозяйства».		2	
Практические занятия:			
1. Упаковка товаров на складе.		2	
Раздел 6. Весониммерительное оборудование.			
Тема 6.1. Классификация весов по измеряемым величинам и устройству.	Содержание учебного материала		3
	1. Классификация весов по измеряемым величинам и устройству. Условные обозначения торговых весов.		
	2. Эксплуатационные требования, предъявляемые к торговым весам. Периодичность технического обслуживания весового оборудования.		
	3. Контрольная работа		
	Практические занятия:		4
1. Изучение устройства весониммерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно механических.			
Консультация		1	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Всего:		102	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- принтер.

Реализация программы дисциплины требует наличия кулинарной лаборатории

Оборудование лаборатории и рабочих мест в учебной кулинарной лаборатории:

- рабочие места на 15 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, миксер, блендер, протирочная машина, пароварка, жарочный шкаф, электрическая плита;
- инструменты (поварская тройка, столовая ложка, нож для сыра), инвентарь (гастрономические емкости, ситечки, сито - конус, терки, различные формы, горшочки для томления, венчик для взбивания, порционные сковороды, противни, кастрюли, разделочные доски), столовая посуда, посуда для подачи вторых блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Володина М.В., Т.А. Сопачёва: «Организация хранения и контроль запасов и сырья»: М: Издательский центр «Академия», Москва-2017 г.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2010. – 320 с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.
3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.; одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.; по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. – <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

Интернет-ресурсы

1. www.pitportal.ru
2. www.restoranoff.ru
3. www.technormativ.ru
4. www.supercook.ru
5. www.gastronom.ru
6. www.mir-restoratora.ru
7. www.4ugunok.ru
8. <http://www.art-eda.info/category/eda-v-zhivopisi>
9. <http://www.cakery.ru/sovety/osnovy-i-varianty-oformlenija-tortov.html>
- 10.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, по результатам тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований/

Текущий контроль индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков проводится преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения контрольной работы, самостоятельных заданий. Обучение учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена, которую проводит преподаватель.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе. Для промежуточной аттестации и текущего контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС), которые включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: определять наличие запасов и расход продуктов	оценка результатов выполнения практических занятий
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	оценка устного опроса на уроке
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	оценка на уроке: оценка на экзамене
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	оценка за практические работы
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	оценка результатов выполнения самостоятельных и практических работ
знать:ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров - общие требования к качеству сырья и продуктов - условия хранения, упаковки, транспортирования и	оценка самостоятельных и практических работ, контрольной работы; оценка устного и письменного

реализации различных видов продовольственных продуктов	опроса на уроке, экзамене
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов - виды снабжения - виды складских помещений и требования к ним - периодичность обслуживания холодильного, механического и весового оборудования - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	оценка результатов выполнения практических работ: оценка самостоятельных работ: оценка устного и письменного опроса на уроке: оценка на экзамене
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движением блюд	оценка результатов выполнения практических работ
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве - методы контроля возможных хищений запасов на производстве - правила оценки состояния запасов на производстве	оценка устного и письменного опроса на уроке и экзамене
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов - правила оформления заказа на отпуск продуктов со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	оценка результатов выполнения практических работ: оценка самостоятельных работ: оценка опроса на уроке, экзамене

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка освоенных студентами профессиональных и общих компетенций как результатов освоения программы.

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1.1. –ПК.1.3.	- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Тестирование Устный опрос Экспертная оценка защиты практической работы
ПК.2.1-ПК.2.3	-приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Тестирование Самостоятельная работа Экспертная оценка

		защиты практической работы
ПК.3.1-ПК.3.4.	- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Тестирование Письменный опрос Экспертная оценка защиты практической работы
ПК.4.1.-ПК.4.4.	-приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Тестирование Экспертная оценка защиты практической и самостоятельной работы
ПК.5.1.-ПК.5.2.	- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Тестирование Экспертная оценка защиты практической и самостоятельной работы
ПК.6.1.-ПК.6.5.	- контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Тестирование Устный опрос
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном, и/или социальном контексте.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального

		развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психологию коллектива. Психологию личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности). Средства профилактики перенапряжения.
ОК 09. Использовать	Применять средства информационных	Современные средства

информационные технологии в профессиональной деятельности.	технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты.