

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.03. Техническое оснащение и организация рабочего места**

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:

Т.И.Александрова

(И.О. Фамилия)

М.П

(подпись)

г.о. Электросталь, 2020 г

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	стр.6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	стр.13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 14

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

### 1.1. Область применения программы

Программа общепрофессиональной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- организовывать рабочее место для обработки сырья,
- приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами
- техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

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

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья

в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

#### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 85 часов, в том числе:

Всего занятий – 85 часов;

в том числе:

теоретического обучения – 41 час;

практические занятия – 38 часов;

консультация – 1 час;

самостоятельной учебной работы - 5 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	85
<b>Всего занятий</b>	<b>85</b>
в том числе:	
Теоретические занятия	41
Практические занятия	38
Консультации	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>5</b>

1. Составить схему структуры управления предприятием общественного питания.	1
2. Конспектирование текста: «Требования к материалам, используемым для изготовления машин. Техническая документация машин»	1
3. Подготовка и защита презентации по теме: «Перспективы развития топливного и энергетического секторов экономики в свете устойчивого развития России».	3
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
<b>I</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Тема 1.1. Введение.</b>	<p><b>Раздел 1. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования</b></p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы организации производства. Связь курса с другими дисциплинами.</li> <li>2. Характеристика предприятий общественного питания.</li> </ol> <p><b>Практическая работа обучающихся:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация предприятий общественного питания (основные типы и классы п.о.п., заполнение таблиц).</li> </ol> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить схему структуры управления предприятием общественного питания.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие о машине, классификация, основные части, детали машин, их назначение, Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.</li> <li>2. Классификация механического оборудования. Автоматика безопасности. Характеристика способов кулинарной обработки. Передаточные механизмы. Понятие об электроприводах</li> </ol> <p><b>Практическая работа обучающихся:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить таблицу «механическое оборудование»</li> <li>2. Правила техники безопасности при работе с механическим оборудованием</li> </ol> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.</li> <li>2. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации.</li> </ol> <p><b>Практическое занятие</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин.</li> </ol> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Конспектирование текста: «Требования к материалам, используемым для изготовления машин. Техническая документация машин»</p>	<p>16:</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>10:</p> <p>4</p>	<p>1.2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<b>Тема 1.2. Классификация механического оборудования.</b>			
<b>Тема 1.3. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b>			
<b>Тема 2.1. Техническое оснащение и организация рабочего места овощного цеха.</b>	<p><b>Раздел 2. Техническое оснащение и организация рабочего места овощного цеха.</b></p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Общие требования к организации рабочих мест повара в овощном цехе.</li> <li>2. Правила безопасной работы на машинах по обработке овощей. Устройство и принцип действия МОК-250.</li> <li>3. Устройство и принцип действия, правила эксплуатации машин для нарезки сырых и вареных овощей МРО-50-200 и МРОВ – 160.</li> </ol>		2

	4. Противоречные машины и механизмы Устройство. Принципы работы. Правила эксплуатации. безопасность труда. Поточные линии по обработке овощей.		
	<b>Практические занятия</b>		6
	1. Машины и механизмы для очистки овощей.		
	2. Овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обесшпивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство.		
	3. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Раздел 3. Техническое оснащение и организация рабочего места мясного цеха.</b>		12:
	<b>Содержание учебного материала</b>		4
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).		
	2. Машины для обработки мяса и рыбы: характеристика, классификация, назначение		2
	3. Мясорубки и машины для рыхления фарша, фаршемешалки.		
	4. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Практические занятия</b>		8
	1. Правила эксплуатации универсальных приводов для мясного цеха.		
	2. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации мясорубок, куттеров.		
	3. Котлетоформовочная машина. Устройство, назначение. Принцип работы.		
	4. Правила техники безопасности при работе в мясном цехе		
	<b>Раздел 4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>		4:
	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство.		
	2. Правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Практическое занятие</b>		2
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров		
	<b>Раздел 5. Техническое оснащение и организация рабочего места горячего цеха</b>		8:
	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	2. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.		
	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1. Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы и автоклавы.		
	2. Электросковороды и фритюрницы. Шкафы пекарские, жарочные. Плиты электрические, кипятильники		
	<b>Практическая работа:</b>		4
	1. Изучение оборудования по схемам, составление алгоритма. Устройство СКЭ – 0.3, СЭ – 2, СЭ – 0.45.		
	2. Изучение устройства оборудования по схемам, зарисовка, составление алгоритма работы; плита электрическая ПЭСМ – 4.НЭ – 1А		
	<b>Раздел 6. Техническое оснащение и организация рабочего места холодного цеха</b>		10:
	<b>Содержание учебного материала</b>		4
	<b>Тема 3.1. Техническое оснащение и организация рабочего места мясного цеха.</b>		
	<b>Тема 4.1. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>		
	<b>Тема 5.1. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>		
	<b>Тема 5.2. Тепловое оборудование</b>		
	<b>Тема 6.1. Техническое оснащение и организация рабочего места холодного цеха</b>		

Техническое оснащение и организация рабочего места холодильного цеха	1. Техническое оснащение и организация рабочего места повара холодильного цеха		
	2. Холодильное оборудование. Классификация и характеристика холодильного оборудования: способы охлаждения продуктов (естественное и искусственное, машинное). Правила безопасной эксплуатации...		2
	3. Холодильные агенты. Понятие, назначение, их виды, свойства, область применения. Влияние на окружающую среду. Понятие об озонобезопасности		
	4. Торгово-холодильное оборудование. Классификация, назначение, устройство, правила по технике безопасности при работе.		
Техническое оснащение и организация рабочего места в кондитерском цехе	<b>Практическая работа</b>	6	
	1. Организация работы холодильного цеха.		
	2. Изучение принципов работы линий самообслуживания.		
Тема 7.1. Техническое оснащение и организация рабочего места в кондитерском цехе	3. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	16:	
	<b>Раздел 7. Техническое оснащение и организация рабочего места в кондитерском цехе.</b>	12	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
Тема 8.1 Энергосберегающая политика в Российской Федерации	1. Организация рабочего места по приготовлению мучных, кулинарных, кондитерских		
	2. Просеивали.		
	3. Тестомесильные машины.		2
	4. Гестораскаточные машины.		
	5. Взбивальные механизмы.		
	6. Глазиривальные машины.		
Тема 8. Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования на производстве.	<b>Практическая работа</b>	4	
	1. Изучение машин для кондитерского цеха, составление алгоритма работы.		
Тема 8.1 Энергосберегающая политика в Российской Федерации	2. Изучение подразделений кондитерского цеха.	9:	
	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	1. Основные направления реализации энергосбережения. Энергетическая стратегия России до 2030 года. Закон РФ от 23.11.2009 № 261-ФЗ «Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности, и внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ».		2
Тема 8.1 Энергосберегающая политика в Российской Федерации	2. Основные нормативные документы в области энергосбережения.		
	3. Основные нормативные документы в области энергосбережения.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
Тема 8.1 Энергосберегающая политика в Российской Федерации	Подготовка и защита презентации по теме: «Перспективы развития топливного и энергетического секторов экономики в свете устойчивого развития России».	3	
	Контрольная работа за курс обучения	2	
	<b>Консультация</b>	1	
Тема 8.1 Энергосберегающая политика в Российской Федерации	<b>Экзамен квалификационный</b>		
	<b>Всего</b>	<b>85</b>	

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**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по предмету «Техническое оснащение и организация рабочего места».
- методические разработки;

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- компьютер, проектор, экран, программное обеспечение общего и профессионального назначения.
- комплекты учебно-методической документации;
- методические пособия.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н. М. Ларионова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)

**Дополнительные источники:**

2. Н.М. Ларионова «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» Рекомендовано ФГАУ «ФИРО», 2015 г.

3. В.М. Калинина «Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании» Рекомендовано ФГУ «ФИРО» 2014г.

**Федеральный портал «Российское образование»**

***Интернет-ресурсы:***

- [www.gost.ru](http://www.gost.ru) – сайт Госстандарта
- [www.gosnadzor.ru](http://www.gosnadzor.ru) - сайт Госгортехнадзора
- [www.tehdoc.ru](http://www.tehdoc.ru) – сайт нормативных документов

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знания:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов;</li> <li>- не менее 61% правильных ответов;</li> <li>- актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии;</li> <li>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов;</li> <li>- не менее 61% правильных ответов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Текущий контроль при проведении:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> </ul> </li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.);</li> <li>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования</li> </ul> </li> </ul>
<b>Умения:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Текущий контроль:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> </ul> </li> </ul>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> <li>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> </ul>	<p>соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>- точность оценки</li> <li>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>- рациональность действий и т.д.</li> <li>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>- точность оценки</li> <li>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>- рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul>

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1.1. –ПК.1.4.	- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Тестирование Устный опрос Экспертная оценка защиты практической работы
ПК.2.1-ПК.2.7	-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.3.5.	- 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.4.5.	- 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.5.5.	- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Тестирование Экспертная оценка защиты практической и самостоятельной работы
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	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психологию коллектива, Психологию личности. Основы проектной

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		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 информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства 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	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности

	знакомые или интересующие профессиональные темы.	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.