

**к ООП по профессии
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 168-од от «01» июля 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 16472 Пекарь)**

РАССМОТРЕНО:

ПЦК профессионального цикла
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское
дело
Протокол № 1
« 31 » августа 2021 г.
_____/Савельева А.В./

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя:
ООО «Олимп»

Директор

С.В.Мурзина _____

« ____ » _____ 2021г.

М.П.

Программа Преддипломной практики (производственной) разработана в соответствии с требованиями:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (Регистрационный № 44828 от 20 декабря 2016 г.);
2. Примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
3. Федерального закона от 31 июля 2020 г. №3040-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся;
4. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
5. Учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело «01» июля 2021 г. приказ № 168-од;

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Разработчик: старший методист Ганиева Майя Евгеньевна

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР, 16472 ПЕКАРЬ)

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Поддержание рабочего состояния оборудования систем водоснабжения, водоотведения, отопления объектов жилищно-коммунального хозяйства** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 пекарь)
ПК 7.1.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 7.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 7.3	Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста
ПК 7.4	Производить отделку поверхности готовых хлебобулочных изделий
ПК 7.5	Производить приготовление хлебобулочных изделий из различных видов теста.

ПК 7.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий
ПК 7.7	Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>выполнения работ по производству дрожжей; хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи; отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;</p>
Умения	<p>размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами; пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять различными методами готовность теста в процессе созревания; делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные п\ф на листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности п\ф; контролировать качество окончательной расстойки п\ф; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; определять готовность п\ф после окончательной расстойки к выпечке; загружать п\ф в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке;</p>

	<p>разгружать печь; определять выход готовой продукции рассчитывать упек и усушку; выпекать сахарные плитки и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду</p>
<p>Знания</p>	<p>производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой помадой контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки; способы изменения температуры дрожжей; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами. характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сахарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования. методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сахарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;</p>

	<p>ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</p> <p>приемы посадки полуфабрикатов в печь;</p> <p>методы расчета упека, усушки хлебных изделий;</p> <p>методы расчета выхода готовой продукции;</p> <p>методы определения готовности изделий при выпечке;</p> <p>правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий; требования к качеству готовой продукции;</p> <p>требования к упаковке и маркировке изделий;</p> <p>правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;</p> <p>правила и способы наладки;</p> <p>регулирования режимов работы упаковочного оборудования;</p> <p>возможные неисправности и способы их выявления</p>
--	--

В результате освоения дисциплины обучающийся должен достичь **личностных результатов:**

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции	ЛР 8

культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ГБПОУ МО «Электростальский колледж»	
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 30

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- объем образовательной нагрузки по модулю– 935 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 339 часов;
(лабораторные и практические занятия – 218 часов);
- самостоятельной работы обучающегося– 8 часов;
- учебной практики - 252 часов;
- производственной практики – 288 часов.
- промежуточная аттестация – 48 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 16472 Пекарь)

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоятельные работы
		Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
		Обучение по МДК, часов, в том числе		Практики		
		Всего часов	Практические и лабораторные занятия, часов	Учебная, часы	Производственная, часы	
МДК.07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции						
Раздел 1. Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий	33	32	16			1
Раздел 2. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	12	10	6			2
Раздел 3. Приготовление и разделка теста	14	14	10			
Раздел 4. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	32	30	14			2
Раздел 5. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	14	14	12			
Раздел 6. Технология упаковки и укладки готовой продукции	6	5	2			1
МДК.07.02 Приготовление простых блюд	84	84	52			
Учебная и производственная практика	252			180	72	
Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен)	21					
Всего	468	189	112	180	72	6

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	5
МДК.07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции		111	
Раздел модуля 1. Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий		6	
Тема 1.1. Технология производства дрожжей	Содержание	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 7.1
	1 Виды дрожжей. Характеристика сырья	2	
	2 Правила подготовки дрожжей к производству		
	3 Оборудование для подготовки сырья к пуску в производство		
	4 Оборудование для приготовления дрожжевого раствора		
	Содержание	6	
	1 Технология производства дрожжей	2	
	2 Размножение дрожжей. Выращивание дрожжей.		
	3 Методы контроля производства дрожжей.		
	Практические занятия	4	
	Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей	2	
	Расчет расхода дрожжевой суспензии и жидких дрожжей, рецептуры активации дрожжей.	2	
	Самостоятельная работа	1	
Тема 1.2 Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха	Содержание	26	ОК 1-7, 9,10 ПК 7.1
	1. Планировка помещений кондитерского цеха	2	
	2. Отделения и рабочие места кондитерского цеха	2	
	3. Оборудование кондитерского цеха	2	
	4. Машины для мытья функциональных емкостей. Вспомогательное (нейтральное) оборудование	2	
	5. Виды производственного инвентаря.	2	
	6. Санитарные требования к производственным помещениям кондитерского цеха	2	
	7. Требования к обработке сырья, изготовлению отделочных полуфабрикатов и к отделке изделий	2	
	Практические занятия	12	
	1. Технологическое (механическое) оборудование	2	

	2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления простых хлебобулочных изделий.	2	
	3. Холодильное оборудование	2	
	4. Тепловое оборудование	2	
	5. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2	
	6. Санитарные требования к личной гигиене	2	
Раздел 2. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов		10	
Тема 2.1. Простые и основные отделочные полуфабрикаты	Содержание	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 7.1
	1. Технологический процесс приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.	2	
	2. Приготовление сиропа, помады, правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	2	
	Практические занятия	6	
	1. Технологические операции последовательности выполнения приготовления помады.	2	
	2. Отделка поверхности изделий сахарной пудрой.	2	
	3. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка	2	
Самостоятельная работа	1		
Раздел 3. Приготовление и разделка теста		14	
Тема 3.1. Сырье кондитерского производства	Содержание	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 7.1
	1. Основное кондитерское сырье.	2	
	2. Дополнительные виды сырья	2	
	Практические занятия	10	
	1. Подготовка муки и сыпучих продуктов к производству	2	
	2. Подготовка молока и молочных продуктов к производству	2	
	3. Подготовка животных, растительных и комбинированных жиров к производству	2	
	4. Бракераж основного сырья	2	
5. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых хлебобулочных изделий	2		
Раздел 4. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба		30	
Тема 4.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 7.1
	1. Ассортимент, пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба	2	
	2. Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба	2	
	Практические занятия	2	

	Требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба	2	
	Самостоятельная работа	1	
Тема 4.2. Приготовление теста	Содержание	8	ОК 1-7, 9,10 ПК 7.1
	1. Замес и образования теста.	2	
	2. Приготовление теста на закваске.	2	
	3. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	2	
	4. Методы определение готовности п\ф – обминка, расстойка теста	2	
	Практические занятия	8	
	1. Приготовление теста безопасным способом	2	
	2. Приготовление теста опарным способом	2	
Тема 4.3. Разделка теста	3. Сущность процессов происходящих при замесе теста.	2	
	4. Дефекты дрожжевого теста	2	
	Содержание	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 7.1
	1. Методы и способы приготовления теста	2	
	2. Ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий	2	
	Практические занятия	4	
1. Формование теста	2		
2. Технологии разделки мучных кондитерских изделий	2		
	Самостоятельная работа	1	
Раздел 5. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		14	
Тема 5.1. Технология выпекания теста, хлебобулочных изделий	Содержание	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 7.1
	Режимы выпечки. Процессы при выпечке.	2	
	Практические занятия	12	
	1. Изделия, жаренные в жире	2	
	2. Блины и оладьи	2	
	3. Изделия из сухих смесей промышленного производства	2	
	4. Изделия из дрожжевого теста пониженной калорийности	2	
	5. Составление инструкционных карт	2	
6. <u>Хлеб Донской</u>	2		
7. Составление инструкционных карт <u>Батон нарезной улучшенный</u>	2		
	Самостоятельная работа	1	
Раздел 6. Технология упаковки и укладки готовой продукции		5	ОК 1-7, 9,10 ПК 7.1
	Содержание	3	

Тема 6.1. Технология упаковки готовой продукции	Транспортировка. Требования ХАСП	2
	Правила укладки изделий. Процессы, происходящие при хранении	1
	Практические занятия	2
	Правила укладки изделий. Процессы, происходящие при хранении	1
	Контрольная работа	1
	Самостоятельная работа	1
МДК.07.02 Приготовление простых блюд		84
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения простых блюд	Содержание	4
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации простых блюд	2
	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения простых блюд	2
	Практические занятия	2
	Способы тепловой кулинарной обработки	2
Тема 1.2 Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей	Содержание	4
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей	2
	Правила выбора основных продуктов, ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей	2
	Практические занятия	8
	1. Механическая кулинарная обработка овощей. Формы нарезки	2
	2. Блюда и гарниры из вареных овощей	2
	3. Блюда и гарниры из жареных овощей	2
4. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	2	
Тема 1.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Ассортимент, значение в питании	Содержание	4
	1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Ассортимент, значение в питании	2
	2. Подготовка круп к варке	2
	Практические занятия	6
	1. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции	2
	2. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	2
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления	2

Тема 1.4 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов	Содержание	6
	1. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов	2
	2. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	2
	3. Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи Условия и сроки хранения.	2
	Практические занятия	10
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	2
	2. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей	2
	3. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения рассольников	2
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	2
	5. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	2
Тема 1.5 Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	Содержание	4
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	2
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов	2
	Практические занятия	6
	1. Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов	2
	2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	2
Тема 1.6 Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы	Содержание	4
	1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы	2
	2. Методы приготовления блюд: варка основным способом, жарка основным способом	2
	Практические занятия	10
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы	2
	2. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2

	3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной рыбы	2
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы	2
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы: техника порционирования, варианты оформления, методы сервировки, температура подачи.	2
Тема 1.7 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса	Содержание	6
	1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса	2
	2. Методы приготовления блюд: жарка мясных продуктов основным способом	2
	3. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	1
	4. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	1
	Практические занятия	10
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса	2
	2. Приготовление мясных полуфабрикатов	2
	3. Методы приготовления блюд: варка мясных продуктов основным способом	2
	4. Методы приготовления блюд из субпродуктов (печень по –строгановски с гарниром)	2
	5. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	1
6. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Контрольная работа	1	

<p>Учебная практика Виды работ: Проведение анализа условий хранения сырья: определение температуры, влажности помещения; Определение физико-химических показателей сырья; Оценивание качества сырья по органолептическим показателям; Освоение приемов подготовки сырья к производству:</p> <ul style="list-style-type: none"> - освобождение сырья от тары; - взвешивание муки; - смешивание муки; - просеивание сыпучего сырья; - удаление металлопримесей из сырья; - фильтрация жидкого сырья; - приготовление солевых и сахарных растворов. <p>Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей, приготовление опары, заквасок, активизация дрожжей; Отработка навыков работы на дозировочном и тестомесильном оборудовании; Отработка навыков обслуживания для приготовления теста; Отработка навыков использования производственных рецептов и технологических инструкций при приготовлении различных видов теста; Определение готовности теста различными методами. Ознакомление с разделкой теста. Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Укладка и упаковка готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	180	
<p>Производственная практика Виды работ: Прием и подготовка сырья к производству; Оценка качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям; Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей; Подготовка дрожжевой суспензии, активизация дрожжей, приготовление жидких дрожжей, приготовление опары, заквасок; Оценка качества опары, закваски; Работа на дозировочном, тестомесильном оборудовании, обслуживание оборудования; Замес теста вручную, замес различных видов теста для хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий на тестомесильном оборудовании; Определение готовности теста; Определение готовности теста в процессе созревания различными методами; Определение качества различных видов теста по органолептическим и физико-химическим показателям; Освоение работ в пекарном отделении. Работа в остывочном отделении и экспедиции. Контроль качества выполняемых работ.</p>	72	
ВСЕГО	468	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня кафе, оснащенная в соответствии с п. 7.2.1. программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 7.1.2.2. программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. 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.

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Ботов, М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
23. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

24. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
25. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
26. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
27. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
29. Радченко, С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
30. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
31. Семичева, Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
32. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

На усмотрение образовательной организации.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16472 ПЕКАРЬ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Подготавливать и дозировать сырье.	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене комплексном по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК7.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам</p> <p>ПК 7.3. Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста</p> <p>ПК 7.4. Производить отделку поверхности готовых хлебобулочных изделий</p> <p>ПК 7.5. Производить приготовление хлебобулочных изделий из различных видов теста.</p> <p>ПК 7.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий из различных видов теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении хлебобулочных изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных изделий из различных видов теста (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий из различных 	

	<p>видов теста, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы хлебобулочных изделий из различных видов теста требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовой продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • аккуратность порционирования хлебобулочных изделий из различных видов теста при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции 	
--	---	--

	<p>(общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – 	
<p>ПК 7.7. Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную 	

	<p>документацию);</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – 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>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене комплексном по МДК; - заданий экзамена по модулю;
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	

--	--	--