

Приложение 30
к ОПОП по профессии
43.01.02 Повар, кондитер

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО
Ген. директор «Шилофф»
Ю.А. Шилов
« 23 » августа 2021



УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
И.А. Григорян
« 24 » августа 2021



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП 03. УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Сухой Лог
2021 г.

Организация – разработчик: ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Быкова Л.А. преподаватель, реализующий программы профессиональных модулей

Гутшмидт Т.А. мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии сферы обслуживания (протокол № 1 от «22» августа 2022г)

Руководитель _____ /Л.А.Быкова/

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

1.2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ:

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

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

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

1.3. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика проводится в форме учебных занятий по 6 часов.

1.5. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

– 180 часа;

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

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.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	Подготовка рабочего места, выбора оборудования, инвентаря, инструментов, полуфабрикатов. оформления, и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, порционирования.
Умения	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знания	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы час	Объем образовательной программы, час
			Занятия во взаимодействии с мастером производственного обучения, преподавателем, час.
			Учебная практика
ПК 3.1.-3.6 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	6	180
ПК 3.1., 3.2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	174	
ПК 3.1-3.6	Учебная практика	180	
Всего:		180	

2.1. Тематический план и содержание профессионального модуля на учебную практику (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ)	Количество часов
1. Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря, инструментов.	6
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	
Использование различных технологий приготовления бутербродов, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Доведение до вкуса, подготовка бутербродов к подаче.	6
Использование различных технологий приготовления салатов из свежих овощей с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Использование различных технологий приготовления салатов из вареных овощей с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Использование различных технологий приготовления салатов из мясных продуктов с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Использование различных технологий приготовления салатов из мясных продуктов с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Использование различных технологий приготовления салатов из рыбы с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Использование различных технологий приготовления салатов из рыбных консерв с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Использование различных технологий приготовления винегретов с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Приготовления салатов - коктейлей с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Использование различных технологий приготовления холодных блюд из мяса. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Использование различных технологий приготовления холодных блюд из мяса. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Использование различных технологий приготовления холодных блюд из мяса. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Использование различных технологий приготовления холодных блюд из птицы. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Использование различных технологий приготовления холодных блюд из птицы. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Приготовление холодных блюд и закусок из яиц, с учетом требований к качеству и	6

безопасности готовой продукции. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	
Приготовление холодных блюд и закусок из яиц, с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Приготовление холодных блюд и закусок из яиц, с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Приготовление паштетов с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Приготовление паштетов с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Приготовление желированные холодных блюд, с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Приготовление желированные холодных блюд, с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции. Доведение до вкуса, подготовка к подаче.	6
Приготовление желированные холодных блюд, с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции. Доведение до вкуса, подготовка к подаче	6
Изготовление украшений для оформления к подаче холодных блюд.	6
Правила упаковки на вынос холодных блюд и закусок. Дифференцированный зачет	6
Всего	180 час

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

Лаборатория «Учебная кухня техникума»

Рабочее место мастера производственного обучения:

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

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

Рабочие места обучающихся.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Доски разделочные полипропилен
Микроволновые печи	Сотейники	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Электроводонагреватель	Столовые сервизы	Фигурные выемки
Электрофритюрницы	Чайные сервизы	высечка гофрированная с ручкой
Электропроцессор «Эклема»	Кофейные сервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Тарелки столовые	Терки
Электромясорубки	Тарелки пирожковые	Сита
Электрочайник	Салатницы	Иглы поварские
Весы электронные	Блюда банкетные	Скалки
Пароконвектавтомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложки столовые	Дуршлаг
Плиты 2-х конфорочные индукционные	Ложки чайные	Половники
Слайсер	Вилки столовые	Кокотницы
Су-вид		Ковши
Фритюрницы-фондю		Горшочки для запекания
Моечная ванна трехсекционная.		Мерная посуда
Столы производственные		Лопатки металлические
		Лопатки деревянные
		Емкость для хранения пищевых продуктов.
		Адаптер для индукционных плит
		Контейнеры для мусора
		Пакеты вакуумные

4. Информационное обеспечение реализации программы

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

4.1. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1е-изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
4. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
- 2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».
- 5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

Интернет ресурсы:

- 1.<http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
- 2.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
- 3.Электронная библиотека <http://znanium.com/>

4. <http://www.gastronom.ru/> - школа «Гастронома»

5. <http://www.mmenu.com/> Кулинарный портал

6. <http://znanium.com/catalog/product/967636>

Журналы:

Журнал «Наша кухня». Периодические издания

Журнал «Кулинарный практикум от шеф повара» Периодические издания

Журнал «Школа кулинара» Периодические издания.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка (результаты отражены в оценочной ведомости в процессе выполнения учебно-производственных работ в соответствии с технологической и инструкционной картой).</p> <p>Промежуточная аттестация: Формой промежуточной аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет (результаты отражены в оценочной ведомости и аттестационном листе.)</p>

	– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – 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; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка (результаты отражены в оценочной ведомости в процессе выполнения учебно-производственных работ в соответствии с технологической и инструкционной картой).</p> <p>Промежуточная аттестация: Формой промежуточной аттестации по учебной практике является дифференцированный и зачет (результаты отражены в оценочной ведомости и аттестационном листе.)</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	

коллегами, руководством, клиентами		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	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	