

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)


УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
№ 233 от «21» сентября 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск 2020

Рассмотрено и одобрено
на заседании методического объединения
профессионального цикла
«15» сентября 2020 г. Протокол № 1
Председатель методического объединения
 М.В. Веретенникова

Разработчики: Цуперяк Людмила Валентиновна
мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. № 610н) и с учетом рабочей программы профессионального модуля ПМ.03.

Согласовано:

заместитель директора по
учебно-методической работе



В.В. Зинченко

методист



А.А. Карьялайнен

заведующий библиотекой



Е.П. Попова

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программам подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является приобретение опыта практической работы обучающимися по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачами учебной практики является

- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по виду деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для освоения профессии;

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обучающийся должен уметь, знать и иметь практический опыт:

Практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
-------------------	--

	порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
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; 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; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего часов учебной практики – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих ему профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование тем учебной практики	Всего часов
ПК 3.1	Тема №1 Вводное занятие. Техника безопасности правила санитарии и гигиены на рабочих местах доготовочных цехов предприятий питания	6
ПК 3.1	Тема № 2 Подготовка рабочего места оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6
ПК 3.1 ПК 3.2	Тема № 3 Приготовление, оформление и отпуск холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	Тема № 4 Приготовление бутербродов Приготовление канапе разнообразного ассортимента	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Тема № 5 Приготовление, оформление и отпуск салатов разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и отпуск винегретов разнообразного ассортимента	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	Тема № 6 Приготовление простых холодных блюд из овощей. и грибов.	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	Тема № 7 Приготовление простых холодных блюд из сыра, яиц.	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.5	Тема №8 Приготовление простых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.5	Тема №9 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.6	Тема № 10 Приготовление холодных блюд из мяса и мясной гастрономической продукции.	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.6	Тема № 11 Приготовление холодных блюд и закусок из домашней птицы, дичи. Приготовление рулетов из домашней птицы разнообразного ассортимента	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6.	Тема № 12 Дифференцированный зачет по итогам практики	6
	Всего часов	72

3.2. Содержание учебной практики

Вид профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.				
Формируемые компетенции	Тема занятия	Виды учебно-производственных работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения работ	Количество часов
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<u>Тема №1</u> Вводное занятие. Техника безопасности правила санитарии и гигиены на рабочих местах доготовочных цехов предприятий питания	Инструктаж по ОТ и ТБ на ПОП. Инструктаж по ОТ и ТБ в доготовочных цехах. 003-2020 Инструкция по оказанию первой помощи. 111-2020 Инструкция по охране труда при кулинарных работах. 115-2020 Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой. 109-020 Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой. 048-2020 Инструкция по охране по профессии Повар. 114-2020 Инструкция по охране труда при работе с электрожарочными и электропекарскими шкафами. 062-2020 Инструкция по охране труда при прохождении учебной практики в мастерских. Изучение правил эксплуатации теплового оборудования. Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест доготовочных предприятий, с общими правилами	Правила эксплуатации механического оборудования. Способы приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию	6

		эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены.		
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<u>Тема № 2</u> Подготовка рабочего места оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Организация рабочего места</p> <p>Подготовка оборудования, инвентаря, посуды.</p> <p>Взвешивание продуктов.</p> <p>Механическая кулинарная обработка сырья с соблюдением правил и регламентов.</p> <p>Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p>	<p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из различного сырья. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил</p>	6
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регла-	<u>Тема № 3</u> Приготовление, оформление и отпуск холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	<p>Организация рабочего места по приготовлению соусов.</p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов</p> <p>Приготовление соусов по ассортименту:</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных соусов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов соусов, тепловые про-</p>	6

<p>ментами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>		<p>соус майонез, соус майонез с корнионами, соус майонез с желе, салатная и горчичная заправка Организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Бракераж соусов и заправок Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>цессы и технология приготовления .Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>	
<p>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 3.4. Осуществ-</p>	<p><u>Тема № 4</u> Приготовление бутербродов. Приготовление канале разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочего места в соответствии с СанПин Подготовить сырье и приготовить полуфабрикаты. Приготовить и оформить для подачи: Бутерброд с ветчиной, яйцом и огурцами, Бутерброд с сельдью, Бутерброды овощные Канале с мясопродуктами и овощами, Канале с рыбными продуктами и овощами Оценка качества готовой продукции. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Хранить свежеприготовленные бутерброды, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные мате-</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бутербродов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления бутербродов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила, условия, сроки хранения бутербродов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.</p>	<p>6</p>

<p>лять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p>		<p>риалы, эстетично упаковывать готовые бутерброды на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.</p>	
<p>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 ас-</p>	<p><u>Тема № 5</u> Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочего места в соответствии с СанПин Подготовить сырье и приготовить полуфабрикаты. Приготовить и оформить для подачи салаты и винегреты: Салат из белокочанной капусты, Салат витаминный, Салат из свежих овощей (сезонный) Винегрет овощной Винегрет рыбный. Выбирать, применять, комбинировать, рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода салатов и винегретов. Порционировать, сервировать и творчески оформлять салаты и винегреты для подачи. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые салаты и винегреты на вынос и для транспор-</p>	<p>Приготовление простых салатов и винегретов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе салатов региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления салатов и винегретов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хра-</p>	<p>6</p>

<p>сортимента;</p>		<p>тирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>нению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	
<p>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 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассорти-</p>	<p><u>Тема № 6</u> Приготовление простых холодных блюд из овощей и грибов.</p>	<p>Организация рабочего места в соответствии с СанПин Подготовить сырье и приготовить полуфабрикаты. Приготовить и оформить для подачи холодные блюда из овощей и грибов: Помидоры, огурцы, фаршированные мясным салатом, Икра кабачковая, икра овощная. Грибы маринованные с луком, Икра грибная Выбирать, применять, комбинировать, рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода простых холодных блюд из овощей и грибов. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда из овощей и грибов для подачи. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда из овощей и грибов на вынос</p>	<p>Приготовление простых холодных блюд из овощей и грибов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе холодных блюд из овощей и грибов - региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд из овощей и грибов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оценка качества готовой продукции.</p>	<p>6</p>

тимента;		<p>и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассорти-</p>	<p>Тема № 7 Приготовление простых холодных блюд из сыра, яиц.</p>	<p>Организация рабочего места в соответствии с СанПин</p> <p>Подготовить сырье и приготовить полуфабрикаты.</p> <p>Приготовить и оформить для подачи холодные блюда из сыра и яиц:</p> <p>Сырная паста со свежими огурцами</p> <p>Яйцо под майонезом</p> <p>Сырная закуска -фри</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать, рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления холодных блюд из сыра и яиц:</p> <p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд из сыра и яиц:</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда из сыра и яиц: для подачи.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда из сыра и яиц на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места</p>	<p>Приготовление простых холодных блюд из сыра и яиц с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе холодных блюд из сыра и яиц - региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд из сыра и яиц:</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p>	<p>6</p>

тимента;		повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок 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><u>Тема №8</u> Приготовление простых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Организация рабочего места в соответствии с СанПин</p> <p>Подготовить сырье и приготовить полуфабрикаты.</p> <p>Приготовить и оформить для подачи холодные простые блюда из рыбы и нерыбного водного сырья:</p> <p>Рыба жареная под маринадом</p> <p>Заливное из рыбы</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления простых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять простые холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Соблюдать выход простых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине,</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления простых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	6

		<p>чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок 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><u>Тема №9 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</u></p>	<p>Организация рабочего места в соответствии с СанПин</p> <p>Подготовить сырье и приготовить полуфабрикаты.</p> <p>Приготовить и оформить для подачи холодные сложные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья:</p> <p>Рыба жареная под маринадом</p> <p>Заливное из рыбы</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять сложные холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Соблюдать выход сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	6

<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p><u>Тема № 10</u> Приготовление холодных блюд из мяса и мясной гастрономической продукции.</p>	<p>Организация рабочего места в соответствии с СанПиН</p> <p>Подготовить сырье и приготовить полуфабрикаты.</p> <p>Приготовить и оформить для подачи холодные блюда из мяса и мясной гастрономической продукции:</p> <p>Ассорти мясное, Заливное из свинины и говядины. Мусс ветчинный, Салат зимний.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из мяса и мясной гастрономической продукции:</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять простые холодные блюда из мяса и мясной гастрономической продукции.</p> <p>Соблюдать выход простых холодных блюд из мяса и мясной гастрономической продукции:</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе блюд из мяса и мясной гастрономической продукции - региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	<p>6</p>
---	--	--	--	----------

<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p><u>Тема № 11</u> Приготовление холодных блюд и закусок из домашней птицы, дичи</p>	<p>Организация рабочего места в соответствии с СанПин</p> <p>Подготовить сырье и приготовить полуфабрикаты.</p> <p>Приготовить и оформить для подачи холодные блюда и закуски из птицы и дичи</p> <p>Салат коктейль из куриного филе и фруктов,</p> <p>Карпаччо из филе птицы.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд и закусок из птицы и дичи.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять простые холодные блюда и закуски из птицы и дичи.</p> <p>Соблюдать выход простых холодных блюд.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	<p>6</p>
<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6.</p>	<p><u>Тема № 12</u> Дифференцированный зачет по итогам практики</p>	<p>Организовать рабочее место в соответствии с СанПин</p> <p>Подготовить сырье и приготовить полуфабрикаты.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>6</p>

		<p>Приготовить соус фирменного исполнения Приготовить и оформить для подачи холодные блюда и закуски в фирменном исполнении. Оформить готовое блюдо для подачи Провести бракераж готовых блюд. Порционировать, сервировать и творчески оформлять простые холодные блюда и закуски. Соблюдать выход холодных блюд. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>разного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	
Итого учебной практики – 72 часа (2 недели)				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля ПМ03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предполагает обязательную учебную практику обучающихся на рабочих местах в учебном кулинарном цехе.

Технические средства обучения:

Рабочие места обучающихся и мастеров производственного обучения оснащены оборудованием, инструментами, приспособлениями, материалами, средствами обучения в соответствии с содержанием ОПОП СПО по осваиваемой профессии. На выполняемые работы мастером производственного обучения в соответствии с программой учебной практики, разработана инструкционно-технологическая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты и др.).

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный

Механическое оборудование:

кухонный комбайн (тестомес),

планетарный миксер

электромиксеры и электроблендеры

электромясорубка и ручная мясорубка

электрофритюрница

пароварка

электроизмельчители

водонагреватель

лапшерезка

слайсер,

тостеры

Тепловое оборудование:

плиты индукционные настольные, пароконвектомат,

фритюрница, микроволновая печь, плиты электрические с духовыми шкафами.

Немеханическое оборудование и инвентарь

подставки, разделочные доски, стеллажи металлические, кухонные шкафы, производственные столы, моечные ванны,

полка и шкаф для специй, эссенций, красителей, приправ и вкусовых товаров, набор инструментов для карвинга

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда

Комплекты кухонной посуды (кастрюли, сотейники, миски, сковороды, формы для запекания, сито), дуршлаг, функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и взбивания продуктов, венчики, лопатки, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. мерный инвентарь, наборы разделочных досок (деревянных и из полипропилена), набор мерных ложек, ножи, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. скалки деревянные, кисти силиконовые, прихватки, перчатки термостойкие, гостроемкости или контейнеры, подносы.

Комплекты столовой посуды и приборов.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрировано согласно календарному графику.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии Повар, кондитер на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.4. Учебно методическое и информационное обеспечение практики

Основные источники

1. Анфимова Н. А. Кулинария (13-е изд.) учебник.-М.: Академия, 2017.- 400с

2. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник.-М.: Академия, 2018.- 256с

Дополнительные источники

1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512с

2. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование на предприятиях торговли и общественного питания. Учеб. пособие. -М.: Академия, 2016.-432с

3. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник. М.: Академия, 2017.- 224с

4. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация раб. Места. Учебник. -М.: Академия, 2016.- 240с

5. Учебно-методические и дидактические материалы к программе повышения квалификации для преподавателей (мастеров производственного обучения) по профессии (специальности) «Повар, кондитер» с учетом стандарта WorldSkills International по компетенции «Поварское дело»

Электронные образовательные ресурсы

1. Сетевая версия (ФГОС СПО ТОП-50) Повар, кондитер: теория, практика, тесты, контрольные материалы, видео, справочная информация. – Саратов: Диполь, 2017

Интернет-ресурсы

1. Кулинарная социальная сеть. URL: <http://www.cooksa.ru/video>
2. Рецепты блюд от Бабушки Эммы с фото и видео. URL: <https://www.videoculinary.ru/>
3. Сделай жизнь вкуснее. URL: <http://www.cook-alliance.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, в форме наблюдения за выполнением учебно-производственных работ и оценки результатов выполнения практического задания на учебной практике.

Работы, выполненные в ходе учебной практики, отражаются в дневниках учебной практики.

5.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

В ходе освоения профессиональных навыков во время учебной практики ведется наблюдение за выполнением работ обучающихся; выставляются оценки по результатам выполнения практического задания на учебной практике; обучающиеся выполняют пробные производственные работы.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; - определение качества сырья по органолептической оценке; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь; - соблюдение правил хранения сырья; 	Текущий контроль: - заданий по учебной практике; -Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет : наблюдение и оценка выполнения всех видов производственной деятельности за период проведения учебной практики:
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> выполнение технологического процесса приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой; - соблюдение правил хранения холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования. 	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-	<ul style="list-style-type: none"> соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении салатов разнообразного ассортимента; 	

<p>ции салатов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять творческое оформление салатов разнообразного ассортимента; - выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования 	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении бутербродов канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять творческое оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования. 	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования. 	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования. 	
<p>ОК 01</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных про- 	<p>Текущий контроль:</p>

<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>блемных 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>наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике</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 коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять граждан-</p>	<p>- понимание значимости своей профессии</p>	

ско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
<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 языке</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 	