

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ
ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА
К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Уровень: базовый

Программа производственной практики ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2017 г. «Положения о практике» обучающихся государственного бюджетного образовательного учреждения профессиональной образовательной организации «Златоустовский техникум технологий и экономики».

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное образовательное учреждение профессиональная образовательная организация «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Разработчики:

Осипова О.С. – преподаватель ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Программа обсуждена на заседании цикловой комиссии естественно-научного профиля
Протокол от «__»_____2023 г.

Руководитель ПЦК
_____ А.К.Арсланова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.04	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.04

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики по ПМ. 04

В результате освоения программы производственной практики по ПМ.04 студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. 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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу производственной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

1.2.3. Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 19	Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования.
ЛР 21	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности

В результате освоения программы производственной практики по ПМ.04 студент должен:

Иметь 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, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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
уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	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, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики по ПМ.04 - 396 часов.

1.4. Форма контроля:

Производственная практика – 8 семестр, зачет

1.5. Формы проведения производственной практики

Производственная (по профилю специальности) практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем руководителя учебной практики, назначенного приказом директора ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики».

1.6. Место и время проведения производственной практики

Время прохождения практики определяется графиком учебного процесса.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики – 6 часов и не более 36 часов в неделю.

Производственная (по профилю специальности) практика проводится на базе предприятий – социальных партнеров, а также в столовых ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики».

На обучающихся, проходящих производственную практику распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на базе практики.

1.7. Отчетная документация обучающегося по результатам производственной практики.

По итогам производственной практики студенты обязаны предоставить:

- дневник по производственной практике
- аттестационный лист
- отчет по производственной (по профилю специальности) практике.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.04

2.1. Структура программы производственной практики по ПМ.04

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Наименование разделов	Производственная практика	В т.ч. практическая подготовка, часов
1	2	3	4	5
ПК 4.1	ПМ. 04 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	30	30
ПК 4.2		Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	96	96
ПК 4.3		Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	138	138
ПК 4.4		Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	78	78
ПК 4.5		Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	54	54
ПК 4.1-ПК 4.5	Производственная практика		396	396
	Всего		396	396

2.2. Содержание программы по производственной практике по ПМ.04

Наименование профессионального модуля (ПМ) и тем занятий производственной практики.	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Содержание/ Практическая подготовка	396
Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		30
Тема 1.1 Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.	Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.	6
Тема 1.2 Организация рабочего места в заготовочных и доготовочных цехах	Организация рабочего места в заготовочных и доготовочных цехах. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6
Тема 1.3. Подготовка к работе и эксплуатация технологического оборудования	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6

Тема 1.4. Участие в составление заявки продуктов в соответствии с заданием	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов. Организация хранения продуктов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
Тема 1.5. Участие в составление заявки на расходные материалы в соответствии с заданием	Проверка наличия, заказ (составление заявки) на расходные материалы в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству расходных материалов. Организация хранения материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
Раздел 2. Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		96
Тема 2.1 Ознакомление с ассортиментом и актуальными направлениями в приготовлении холодных сладких блюд разнообразного ассортимента	Варианты, методы приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента. Варианты подачи.	6
Тема 2.2 Ознакомление с ассортиментом и актуальными направлениями в приготовлении холодных десертов разнообразного ассортимента	Варианты, методы приготовления холодных десертов разнообразного ассортимента. Варианты подачи.	6
Тема 2.3 Приготовление и подача холодных сладких блюд (взбитые сливки, кремы) разнообразного ассортимента	Процесс приготовления холодных сладких блюд (взбитые сливки, кремы). Особенности подачи и творческое оформление.	6
Тема 2.4 Приготовление и подача холодных сладких блюд (желе, муссы, самбук) разнообразного ассортимента	Процесс приготовления холодных сладких блюд (желе, муссы, самбук). Особенности подачи и творческое оформление.	6

Тема 2.5 Приготовление и подача холодных сладких блюд (салаты фруктовые, птифуры) разнообразного ассортимента	Процесс приготовления холодных сладких блюд (салаты фруктовые, птифуры). Особенности подачи и творческое оформление.	6
Тема 2.6 Приготовление и подача холодных сладких блюд: ананас-фламбе, тартар из абрикоса) разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление натуральных фруктов и ягод: ананас - фламбе, тартар из абрикоса. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 2.7 Приготовление и подача замороженных десертов разнообразного ассортимента	Процесс приготовления замороженных десертов. Особенности подачи и творческое оформление. Оценка качества готовых блюд	6
Тема 2.8 Приготовление и подача замороженного десерта: мороженое дынный сорбет	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мороженого: дынный сорбет. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 2.9 Приготовление и подача замороженного десерта: воздушное мороженое	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мороженого: воздушное мороженое из зелёного чая из сифона. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 2.10 Приготовление и подача крема сабайон	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема: сабайон (заварной яичный крем со сладким вином). Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 2.11 Участие в проведении оценки качества холодных сладких блюд. Подача, сервировка.	Ознакомление с требованиями при оценке качества готовых блюд Оформление и отпуск для различных способов подачи. Правила сервировки стола и подачи. Выбор посуды для отпуска. Хранение с учетом требований по безопасности.	6
Тема 2.12	Ознакомление с требованиями при оценке качества готовых блюд	6

Участие в проведении оценки качества десертов разнообразного ассортимента. Подача, сервировка.	Оформление и отпуск для различных способов подачи. Правила сервировки стола и подачи. Выбор посуды для отпуска. Хранение с учетом требований по безопасности.	
Тема 2.13 Калькуляция холодных десертов	Ознакомление с правилами расчет стоимости холодных десертов. Оформление документации	6
Тема 2.14 Калькуляция холодных сладких блюд	Ознакомление с правилами расчет стоимости холодных сладких блюд. Оформление документации	6
Тема 2.15 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов в соответствии с заказом	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6
Тема 2.16 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд в соответствии с заказом	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6
Раздел 3. Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		138
Тема 3.1 Ознакомление с ассортиментом и актуальными направлениями в приготовлении горячих сладких блюд разнообразного ассортимента	Варианты, методы приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Варианты подачи.	6
Тема 3.2 Ознакомление с ассортиментом и актуальными направлениями в приготовлении горячих десертов разнообразного ассортимента	Варианты, методы приготовления горячих десертов разнообразного ассортимента. Варианты подачи.	6

Тема 3.3 Приготовление и подача горячих сладких блюд (суфле с ягодами) разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление суфле: суфле с горячими ягодами. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 3.4 Приготовление и подача горячих сладких блюд (суфле фруктовое) разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление суфле: суфле фруктовое. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 3.5 Приготовление и подача горячих сладких блюд (яблоки печеные, яблоки с рисом, шарлотка).	Процесс приготовления горячих сладких блюд (яблоки печеные, яблоки с рисом, шарлотка). Оформление и отпуск для различных способов подачи. Правила сервировки стола и подачи.	6
Тема 3.6 Приготовление и подача горячих сладких блюд (яблочный штрудель).	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из яблок: яблочный штрудель из теста «Фило». Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 3.7 Приготовление и подача горячих сладких блюд (каша Гурьевская, запеканки).	Процесс приготовления горячих сладких блюд (каша Гурьевская, запеканки). Оформление и отпуск для различных способов подачи. Правила сервировки стола и подачи.	6
Тема 3.8 Приготовление и подача горячих десертов (пудинг шоколадный)	Процесс приготовления горячих десертов (пудинг шоколадный) Оформление и отпуск для различных способов подачи. Правила сервировки стола и подачи.	6
Тема 3.9 Приготовление и подача горячих десертов (пудинг из пшеничного хлеба)	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга: пудинг из пшеничного хлеба с яблоками шоколадного пудинга из манной крупы. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 3.10 Приготовление и подача горячих десертов (тарт Татен с грушами)	Процесс приготовления горячих десертов (тарт Татен с грушами) Оформление и отпуск для различных способов подачи. Правила сервировки стола и подачи.	6

Тема 3.11 Приготовление и подача горячих десертов (крамбл)	Процесс приготовления горячих десертов (крамбл) Оформление и отпуск для различных способов подачи. Правила сервировки стола и подачи.	6
Тема 3.12 Приготовление и подача горячих десертов (блинчики «Креп - Сюзетт»)	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блинчиков: блинчики «Креп - Сюзетт». Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 3.13 Приготовление и подача горячих десертов (сладкие ролы из блинчиков)	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блинчиков: сладкие ролы из блинчиков. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 3.14 Приготовление и подача горячих десертов (сладкие блюда из теста)	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сладких блюд из теста: мешочек с ягодами. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 3.15 Приготовление и подача горячих десертов (сладкие блюда из тулипного теста)	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление простых элементов оформления десертов и сладких блюд: из тулипного теста. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 3.16 Приготовление простых элементов оформления десертов и сладких блюд.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление простых элементов оформления десертов и сладких блюд: карамель с изомальтом. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 3.17 Оформление и отпуск горячих сладких блюд.	Особенности подачи и творческое оформление. Оформление и отпуск для различных способов подачи. Правила сервировки стола и подачи. Выбор посуды для отпуска. Хранение с учетом требований по безопасности.	6
Тема 3.18 Оформление и отпуск горячих десертов Упаковки готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования.	Особенности подачи и творческое оформление. Оформление и отпуск для различных способов подачи. Правила сервировки стола и подачи. Выбор посуды для отпуска. Хранение с учетом требований по безопасности.	6
Тема 3.19 Участие в проведении оценки качества	Ознакомление с требованиями при оценке качества готовых блюд	6

горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Подача, сервировка.		
Тема 3.20 Участие в проведении оценки качества горячих десертов разнообразного ассортимента. Подача, сервировка.	Ознакомление с требованиями при оценке качества готовых блюд	6
Тема 3.21 Калькуляция горячих сладких блюд.	Ознакомление с правилами расчет стоимости горячих сладких блюд. Оформление документации	6
Тема 3.22 Калькуляция горячих десертов.	Ознакомление с правилами расчет стоимости горячих десертов. Оформление документации	6
Тема 3.23 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов в соответствии с заказом	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6
Раздел 4. Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		78
Тема 4.1 Разработка ассортимента и приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента	Варианты, методы приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.	6
Тема 4.2 Приготовление холодных напитков (компот) разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление компотов: тыквенно - яблочный компот, компот из ревня с имбирём. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 4.3 Приготовление холодных напитков (кисель) разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление киселей: кисель из земляники, малины, ежевики; кисель из хлебного кваса. Требование к качеству. Сроки хранения.	6

Тема 4.4 Приготовление холодных напитков (морс) разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление морсов. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 4.5 Приготовление холодных напитков (лимонад, фруктовый смузи) разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фруктово - ягодных напитков: лимонад имбирный, фруктовый смузи. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 4.6 Приготовление холодных напитков (молочные коктейли) разнообразного ассортимента	Варианты, методы приготовления холодных сладких напитков (молочные коктейли) разнообразного ассортимента.	6
Тема 4.7 Приготовление холодных напитков (коктейли) разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление коктейлей: коктейль «Мохито» , коктейль сливочный с ежевикой. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 4.8 Приготовление холодных напитков (квас, крушон) разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кваса, крушона: крушон апельсиновый слабоалкогольный. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 4.9 Приготовление холодных напитков (на основе чая, кофе) разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление напитков на основе чая и кофе с мороженым: кофе-глясе, чай холодный с лимоном. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 4.10 Оформление и отпуск холодных напитков разнообразного ассортимента	Особенности подачи и творческое оформление. Оформление и отпуск для различных способов подачи. Правила сервировки стола и подачи. Выбор посуды для отпуска.	6

Тема 4.11 Оформление и отпуск холодных напитков (молочных коктейлей) разнообразного ассортимента	Особенности подачи и творческое оформление молочных коктейлей. Оформление и отпуск для различных способов подачи. Правила сервировки стола и подачи. Выбор посуды для отпуска.	6
Тема 4.12 Участие в проведении оценки качества холодных напитков разнообразного ассортимента. Подача, сервировка.	Ознакомление с требованиями при оценке качества готовых блюд Оформление и отпуск для различных способов подачи. Правила сервировки стола и подачи. Выбор посуды для отпуска. Хранение с учетом требований по безопасности.	6
Тема 4.13 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков в соответствии с заказом	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6
Раздел 5. Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		54
Тема 5.1 Разработка ассортимента и приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента	Варианты, методы приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента.	6
Тема 5.2 Приготовление горячих напитков – чай разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая: клюквенный чай, зелёный чай с молоком, шоколадом и бадьяном. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 5.3 Приготовление горячих напитков – кофе разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе: кофе эспрессо, кофе американо, кофе латте. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 5.4 Приготовление горячих напитков – какао разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление какао: какао с мороженым. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 5.5 Приготовление горячих напитков – шоколада и согревающих напитков	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление шоколада и согревающих напитков: горячий бренди – шоколад, грог. Требование к качеству. Сроки хранения.	6

разнообразного ассортимента		
Тема 5.6 Оформление и отпуск горячих напитков разнообразного ассортимента	Особенности подачи и творческое оформление. Оформление и отпуск для различных способов подачи. Правила сервировки стола и подачи. Выбор посуды для отпуска.	6
Тема 5.7 Участие в проведении оценки качества горячих напитков разнообразного ассортимента. Подача, сервировка.	Ознакомление с требованиями при оценке качества готовых блюд Оформление и отпуск для различных способов подачи. Правила сервировки стола и подачи. Выбор посуды для отпуска. Хранение с учетом требований по безопасности.	6
Тема 5.8 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков в соответствии с заказом	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6
Тема 5.9 Зачет	Зачет	6
Итого		396

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.04

3.1. Материально-техническим обеспечением является материально-техническая база предприятий – социальных партнеров и столовых ГБОУ ПОО Златоустовский техникум технологий и экономики согласно перечню оборудования, имеющегося на данных предприятиях.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы производственной практики

Для реализации программы производственной практики библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные ресурсы:

3.2.1. Печатные издания:

Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2.

Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8.

Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1.

Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л. П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015459-6.

Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6.

Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.

Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8.

Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-394-03523-4.

Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов ; под ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 440 с.- ISBN 978-5-394-02484-9.

Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родос России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К°, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7.

Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0.

Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-615-5

- Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 163 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-108190-7.
- Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 296 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102319-8.
- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.
- Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8.
- Башин, Ю. Б. Кейтеринг: Учебное пособие / Башин Ю.Б., Телепченкова Н.В. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 126 с. - ISBN 978-5-16-102776-9.
- Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-101118-8.
- Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса : лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с.
- Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 3-е изд.- Москва : Дашков и К, 2020. - 180 с. - ISBN 978-5-394-04078-8.
- Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.
- Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.
- Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В.Г.Федцов, - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 248 с.- ISBN 978-5-394-02782-6.
- Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 296 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102319-8.
- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.
- Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина и др. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 144 с. — (ВО: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011493-4.
- Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1.
- Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 461 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-107976-8.
- Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 303 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0437-4.

Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.

Мучные, творожные и яичные блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 36 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02738-3.

Напитки / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. - Москва : Дашков и К°, 2018. — 60 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02764-2.

Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 448 с. -(Высшее образование: Бакалавриат).- ISBN 978-5-16-004440-8.

Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов ; под ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 440 с.- ISBN 978-5-394-02484-9.

Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.

Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-615-5

3.2.2.Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: 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. 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.
4. 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.
5. 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
6. 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:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
8. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
9. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
10. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
11. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>
12. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
13. <http://andychef.ru/recipes/smith/>
14. <http://www.twirpx.com/file/128573/>

4. . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.04

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках программы производственной практики	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</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 механической и термической кулинарной обработки); – 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 продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <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; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • 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, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуски на вынос 	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<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 	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; 	Текущий контроль: экспертное наблюдение

интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – 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>и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
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	<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 	