

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

**РАССМОТРЕНО**

методической комиссией  
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж  
отраслевых технологий и  
предпринимательства»

\_\_\_\_\_/Н. В. Журова  
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

*на базе основного общего образования*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ДИЕТИЧЕСКИХ (ЛЕЧЕБНЫХ) БЛЮД**

**СОГЛАСОВАНО**

Зам.директора по УР  
\_\_\_\_\_/ Е. В. Миля

Красноярск, 2024

**РАССМОТРЕНО**

на педагогическом совете

протокол № \_\_\_\_\_

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**СОГЛАСОВАНО**

\_\_\_\_\_  
(место работы)

\_\_\_\_\_  
(занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Рабочая программа (далее – программа) профессионального модуля **ПМ.06 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 №1565 по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Разработчики:

Темерова Ольга Алексеевна / Мастер производственного обучения

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ДИЕТИЧЕСКИХ (ЛЕЧЕБНЫХ) БЛЮД»

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью образовательной программы в 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области 33 Сервис, оказание услуг населению при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

## 1.2. Место в структуре образовательной программы: входит в профессиональный цикл.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»** и приобрести соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

### 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы для приготовления диетических (лечебных) блюд в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания
ПК 6.3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий входящих в состав различных диет
ПК 6.4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для питания при различных заболеваниях

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к
------------------	---

	<p>работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи диетических (лечебных) блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи диетических (лечебных) блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи диетических (лечебных) блюд, кулинарных изделий, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, диетических (лечебных) блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **407 час**

в том числе в форме практической подготовки – **330 часов**

Из них на освоение МДК – **69 часов**

в том числе самостоятельная работа – **4 часа**

практики, в том числе учебная – **138 часов**

производственная – **180 часов**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПМ.06«ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (суммарный объем нагрузок)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			Самостоятельная учебная работа, часов	Консультации, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Теоретическое обучение, часов	лабораторных работ и практических занятий, часов	Индивидуальных работ (проектов)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1-6.2 ОК1-7, 9,10	Раздел 1. Приготовление блюд и кулинарных изделий для лечебного питания	30	22	-	-	2	6	-	
ПК 6.1-6.4 ОК1-7, 9,10	Раздел 2. Приготовление блюд для различных диет	59	35	12	-	2	14	-	
	Учебная и производственная практика							138	180
	<b>Всего:</b>	<b>407</b>	<b>57</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>138</b>	<b>180</b>
	<i>из них в форме практической подготовки</i>	<b>318</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>138</b>	<b>180</b>

**2.2. Тематический план и содержание ПМ.06«Приготовление, оформление и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд»**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия <sup>1</sup>	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
Раздел 1. Приготовление блюд и кулинарных изделий для лечебного питания		22	ПК 6.1.,6.2 ОК1-7, 9,10	
МДК 06.01 Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд		22		
Тема 1.1. Особенности приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания	Содержание			11
	1.	Основы диетического питания		
	2.	Основные принципы организации лечебного питания		
	3.	Лечебный и профилактический ассортимент кулинарной продукции		
	4.	Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания		
Тема 1.2. Виды щажения	Содержание	3		

	1.	Механическое щажение		
	2.	Химическое щажение		
	3.	Термическое щажение		
<b>Тема 1.3. Характеристика диет</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1.	Диеты №16, 1, 2, 3		
	2.	Диеты №4, 5, 6, 7		
	3.	Диеты №8, 9, 10		
	4.	Диеты № 11, 15, 16		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1.</b> Подготовка реферата на тему: «Характеристика диет»			<b>6</b>	
<b>Консультации по разделу 1</b>			<b>6</b>	
<b>Раздел 2. Приготовление блюд для различных диет</b>			<b>47</b>	ПК 6.1.- 6.4 ОК1-7, 9,10
<b>Тема 2.1. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Технология приготовления блюд для диеты №1, 2		
	2.	Технология приготовления блюд для диеты №5		
	3.	Технология приготовления блюд для диет №7 и 10		
	4.	Технология приготовления блюд для диеты №9		
<b>Тема 2.2. Ассортимент блюд лечебного питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1.	Холодные блюда и закуски		
	2.	Супы		
	3.	Мясные и рыбные блюда		
	4.	Овощные блюда		
	5.	Блюда из круп, макаронных изделий, яиц и творога		
	6.	Гарниры и соусы		
	7.	Сладкие блюда		
<b>Тема 2.3. Особенности производства кулинарных диетических блюд</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Функциональные продукты питания		
	2.	Витаминизация кулинарных изделий		
	3.	Обогащение кулинарных изделий кальцием, железом, фтором, селеном		
	4.	Использование функциональных продуктов питания в профилактике		

	лучевых поражений		
<b>Тема 2.4.</b> Технология приготовления блюд лечебного питания	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
	1. Технология приготовления супов		
	2. Технология приготовления мясных и рыбных блюд		
	3. Технология приготовления блюд из яиц и творога		
	4. Технология приготовления блюд из овощей		
	5. Технология приготовления сладких блюд и напитков		
	<b>Лабораторные работы</b>		
	1. Лабораторная работа №1: приготовление диетических супов	<b>4</b>	
	2. Лабораторная работа №2: приготовление рыбных блюд для диетического питания	<b>4</b>	
	3. Лабораторная работа №3: приготовление овощных блюд для диетического питания	<b>4</b>	
<b>Тема 2.5.</b> Производство диетических кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Значение кондитерских изделий в лечебном питании		
	2. Влияние сахара на организм человека		
	3. Использование сахарозаменителей в кондитерском производстве		
	4. Обогащение изделий пищевыми волокнами		
	5. Диетические кондитерские изделия (пониженной калорийности)		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</b>		<b>10</b>	
Подготовка презентации на тему: «Функциональные продукты питания»			
Подготовка реферата на тему: «Технология приготовления блюд в зависимости от вида диеты»			
<b>Консультации по разделу 2</b>		<b>8</b>	
<b>Учебная практика</b> <u>Виды работ:</u>		<b>138</b>	ПК 6.1-6.4
1. Оценка качества сырья органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий для лечебного питания;			
2. Подготовка рабочего места, выбор, применение, комбинирование способов приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий для лечебного питания;			
3. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи супов-пюре;			
4. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи мясного суфле;			

<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи кнелей мясных отварных;</li> <li>6. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи фрикаделек мясных паровых;</li> <li>7. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи рыбы запеченной в молочном соусе;</li> <li>8. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи пюре картофельного с морковью;</li> <li>9. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи пудинга картофельного с творогом;</li> <li>10. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи омлета парового и белкового;</li> <li>11. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи зраз с омлетом;</li> <li>12. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи суфле творожного парового;</li> <li>13. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи пудинга творожного;</li> <li>14. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи яблок печеных;</li> <li>15. Упаковка и хранение блюд, кулинарных изделий для лечебного питания с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>16. Оценка качества сырья органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий входящих в состав различных диет;</li> <li>17. Подготовка рабочего места, выбор, применение, комбинирование способов приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий входящих в состав различных диет;</li> <li>18. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи салата из свеклы, яблок и изюма со сметаной для диеты: 2, 5, 7, 8, 9, 10, 15;</li> <li>19. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи салата из яблок, чернослива, апельсина со сметаной для диет: 5, 7, 8, 9, 10, 15;</li> <li>20. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи винегрета мясного для диет: 5, 7, 8, 9, 10, 15;</li> <li>21. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи супа-пюре из зеленого горошка и моркови для диеты: 1;</li> <li>22. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи окрошки на кефире для диет: 5, 8, 9, 10, 15;</li> </ol>		
--	--	--

<p>23. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи зраз морковных с черносливом запеченных для диет: 5, 7 8, 9, 10, 15;</p> <p>24. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи зраз свекольных, фаршированных творогом, запеченных для диет: 2, 7, 8, 9, 10, 15;</p> <p>25. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи баклажан, тушеных с помидорами для диет: 2, 7, 9, 10, 15;</p> <p>26. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи рагу из овощей с отварным мясом для диет: 5, 9, 10, 15;</p> <p>27. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блинчиков с творогом диет: 2, 7, 10, 15;</p> <p>28. Закрепление практических умений и навыков приготовления, оформления и подачи диетических (лечебных) блюд в процессе выполнения проверочной работы по профессиональному модулю: приготовление макарон отварных запеченных с брынзой для диет: 5, 8, 9, 10, 15;</p> <p>29. Упаковка и хранение блюд, кулинарных изделий входящих в состав различных диет с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p>1. Оценка качества сырья органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления, оформления и подготовки к реализации диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента;</p> <p>2. Подготовка рабочего места, выбор, применение, комбинирование способов приготовления, оформления и подготовки к реализации диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента;</p> <p>3. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации супа овсяного протертого с морковью;</p> <p>4. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации соуса ванильного;</p> <p>5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации соуса из свеклы;</p> <p>6. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации пудинга из говядины с овощами;</p> <p>7. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации котлет (биточков) мясных паровых;</p>	<p><b>180</b></p>	

<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации рыбы отварной;</li> <li>9. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации котлет (биточков) рыбных паровых;</li> <li>10. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации биточков паровых из рыбного филе с творогом;</li> <li>11. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации рыбного суфле;</li> <li>12. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации паштета рыбного;</li> <li>13. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации суфле морковно-яблочного;</li> <li>14. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации цветной капусты отварной;</li> <li>15. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации салата овощного с рыбой для диет: 5, 8, 9, 10, 15;</li> <li>16. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации салата из редьки и яблок со сметаной для диет: 8, 9, 15;</li> <li>17. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации винегрета с кальмарами для диет: 5, 7, 9, 10, 15;</li> <li>18. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации салата из свеклы с морской капустой для диет: 10, 15;</li> <li>19. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации супа слизистого молочного из гречневой крупы для диеты: 1;</li> <li>20. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации супа рисового с кабачками вегетарианского для диет: 5, 7, 10, 15;</li> <li>21. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации супа-пюре из фасоли с гренками на мясном бульоне для диет: 2, 15;</li> <li>22. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации суфле морковно-яблочного запеченного для диет: 1, 2, 5, 7, 10, 15;</li> <li>23. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации пудинга из моркови с творогом и изюмом запеченного для диет: 2, 7, 10, 15;</li> </ol>		
---	--	--

<p>24. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации котлет капустных запеченных для диет: 5, 7, 8, 9, 10, 15;</p> <p>25. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации солянки из сборных овощей для диет: 9, 15;</p> <p>26. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации омлета с фасолью стручковой для диет: 9, 15;</p> <p>27. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации азу для диеты: 15;</p> <p>28. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации пудинга из вермишели с отварным протертым мясом для диет: 1, 2, 5, 7, 8, 9, 10, 15;</p> <p>29. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации каши кукурузной рассыпчатой для диет: 5, 7, 10, 15;</p> <p>30. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации трески, запеченной в молочном соусе с яйцом для диет: 5, 8, 9, 10, 15;</p> <p>31. Закрепление практических умений и навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации диетических (лечебных) блюд в процессе выполнения практической квалификационной работы по профессиональному модулю: приготовление плова из риса с курагой для диет: 5, 7, 10, 15;</p> <p>32. Упаковка и хранение диетических (лечебных) блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>33. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;</p> <p>34. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>35. Ведение расчетов с потребителями</p>		
<b>Всего</b>		<b>407</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Программа профессионального модуля реализуется в кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства и учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием. Распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности, что способствует формированию профессионального опыта студентов при погружении их в профессиональную среду.

Учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

Учебная кухня ресторана, оснащена в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика (практическая подготовка) проводится организуется в учебных мастерских, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Реализация программы производственной практики предполагает материально-техническое обеспечение согласно видам профессиональной деятельности и формируемым компетенциям, в соответствии с требованиями ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики (практической подготовки), в соответствии с п. 6.1.2.2. Примерной программы по специальности профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы профессионального модуля**

Печатные издания:

Лечебное питание. Рецепты и рекомендации ведущих диетологов | Метельская-Шереметьева Инна/ Издательство: ХлебСоль / 2023 год

Что и когда есть. Как найти золотую середину между голодом и перееданием | Беловешкин Андрей Геннадьевич/ Издательство: Бомбора / 2024 год

Самородова И.П. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» (1 издание). Учебник для студ.учреждений сред. проф. образования. Академия, 2017г,

Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО. М.: Академия, 2013 г.

Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для НПО. М.: Академия, 2013 г.

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. М.: Академия, 2012г.

Электронные издания (электронные ресурсы):

СПС «Гарант»

СПС «Консультант плюс»

<http://klex.ru/jsq> Справочник по лечебному питанию  
<http://www.gunnania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты  
<http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария  
[www.gotovim.ru](http://www.gotovim.ru) - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ  
[www.cookine.ru](http://www.cookine.ru) - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)..

[www.millionmenu.ru](http://www.millionmenu.ru) - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

<http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

<http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия.

Дополнительные источники:

Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар» в 4-х частях: Часть 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. Учебное пособие для НПО. М.: Академия, 2014г.

Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2014 г.

Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для НПО. М.: ИЦ «Академия», 2003 г.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО. М.: Академия, 2013 г.

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное пособие для НПО. М.: Академия, 2013 г. 2003 г.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для НПО. М.: Академия, 2012 г.

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. (Серия «Учебники XXI века») Ростов н/Д: Феникс, 2016 г.

Журналы «Питание и общество», 2000-2009 г. № 1-12

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/Сост. А.В.Румянцев – 3е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дом и сервис», 2002. 1016 с.

### **3.3. Кадровое обеспечение реализации программы**

#### **Требования к квалификации педагогических кадров**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению. (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы профессионального модуля **ПМ.06 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд»**

обеспечивает: Деревцова Виктория Борисовна (преподаватель)

Образование: Среднее профессиональное «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», техник-технолог

Высшее профессиональное «Красноярский государственный торгово-экономический институт», Диплом специалитета, квалификация: инженер по специальности технология продуктов общественного питания

Курсы повышения квалификации:

2020 г. – АНО «Санкт-Петербургский центр дополнительного профессионального образования», «Профессиональные стандарты в эпоху цифровых технологий»

2022 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Организация тьюторского и психолого-педагогического сопровождения конкурсов профессионального мастерства для людей с ОВЗ»

2023 г. – ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», «Введение в тифлокомментирование»

2023 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Адаптация образовательной программы среднего профессионального

в соответствии с образовательными потребностями и индивидуальными возможностями обучающихся с инвалидностью и ОВЗ»

Профессиональная подготовка:

2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Повар» (6 разряд)

2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Кондитер» (6 разряд)

Профессиональная переподготовка:

2019 г. -- Профессиональная переподготовка, АНКОО «Многопрофильная Академия непрерывного образования», по программе: «Педагогическое образование: учитель/преподаватель образовательной организации в условиях реализации ФГОС»

2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС».

2023 г. - Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения оказанию первой помощи пострадавшего, Протокол № 23, ККОТиП.

2023 г.- Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда, Протокол № 23, ККОТиП.

2024г.- Прошла курсыповышения квалификации информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<b>Раздел 1. Приготовление блюд и кулинарных изделий для лечебного питания</b>		
ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье,	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

<p>исходные материалы для приготовления диетических (лечебных) блюд в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>(система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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);</li> <li>– 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;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 6.2.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении блюд, кулинарных изделий для лечебного питания действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления блюд, кулинарных изделий для лечебного питания (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы блюд, кулинарных изделий для лечебного питания требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода блюд, кулинарных изделий для лечебного питания, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых блюд, кулинарных изделий для лечебного питания требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи;</li> <li>– аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным</li> </ul>	
--	--	--

	<p>требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых блюд, кулинарных изделий для лечебного питания для отпуска на вынос</li> </ul>	
<b>Раздел 2. Приготовление блюд для различных диет</b>		
<p><b>ПК 6.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы для приготовления диетических (лечебных) блюд 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"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 6.2.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении блюд, кулинарных изделий для лечебного питания действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления блюд, кулинарных изделий для лечебного питания (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной</li> </ul>
<p><b>ПК 6.3.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий входящих в состав различных диет</p>		
<p><b>ПК 6.4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для питания при различных заболеваниях</p>		

	<p>творческого оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– 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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы блюд, кулинарных изделий для лечебного питания требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода блюд, кулинарных изделий для лечебного питания, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых блюд, кулинарных изделий для лечебного питания требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи;</li> <li>– аккуратность порционирования</li> </ul>	практикам
--	--	-----------

	<p>(чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых блюд, кулинарных изделий для лечебного питания для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по</li> </ul>

для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	учебной и производственной практикам
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> </ul>	

государственном иностранном языке	и	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
--------------------------------------	---	---	--