

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
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УР
_____/Е.В. Миля/
«___» _____ 2024 г.

Красноярск, 2024

Рабочая программа (далее – программа) профессионального модуля **«Выполнение работ по профессии «Повар»** разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности (профессии) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 № 1565 в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).

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

Разработчики:

Тимошенко И.Г., мастер производственного обучения КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

Федченко Е.В., преподаватель КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, 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 основной профессиональной образовательной программы: входит в профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности ПМ.07 **«Выполнение работ по профессии «Повар»»** и соответствующие ему профессиональные компетенции, и общие 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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 7.1.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации изделий из теста разнообразного ассортимента
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации диетических (лечебных) блюд

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

практический опыт в	подготовке, уборке рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов,
----------------------------	---

	<p>полуфабрикатов, приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
умения	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>порционировать (комплектовать), упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знания	<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, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд</p>

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего (максимальная учебная нагрузка) **362** часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (на освоение МДК) **94** часа;

самостоятельная работа обучающегося **5** часов;

учебная практика **78** часа;

производственная практика **180** часов;

консультаций **10** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»

2.1. Структура профессионального модуля

Коды общих и профессиональн ых компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (суммарный объем нагрузки)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			Самосто ятельная учебная работа, часов	Консульта ции, часов	Учебная, часов	Производствен ная, часов
			Теоретичес кое обучение, часов	лабораторных работ и практических занятий, часов	Курсовых работ (проектов)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1. ОК 01-09	Раздел 1. Технологический процесс механической обработки сырья	80	15	4	-		3		
ПК 7.1.-7.4. ОК 01-09	Раздел 2. Технологический процесс приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок	130	34	32	-		6		
ПК 7.1.,7.5, 7.6. ОК 01-09	Раздел 3. Технологический процесс приготовления изделий из теста и диетических (лечебных) блюд	10	9	-	-	-	1	-	
	Производственная практика	180							
	Всего:	362	58	36	-	5	10	78	180
	<i>из них в форме практической подготовки</i>	294	-	36	-	-	-	78	180

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Выполнение работ по профессии «Повар»»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия ¹		Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Технологический процесс механической обработки сырья			80	ПК 7.1. ОК 01-05, 07, 09-11
МДК. 07.01. Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар»			19	
Тема 1.1. Организация производства полуфабрикатов	<div>Содержание</div> <div>1. Оборудование, инвентарь, инструменты, приборы, посуда для обработки сырья и производства полуфабрикатов</div> <div>2. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии при обработке сырья и производстве полуфабрикатов</div>		2	
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Содержание		3	
	1.	Обработка овощей и грибов		
	2.	Формы нарезки и кулинарное использование овощей		
	3.	Требования к качеству и сроки хранения обработанных овощей		
	Лабораторная работа			
1.	Кулинарная обработка овощей	4*		
Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка рыбы	Содержание		4	
	1.	Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы		
	2.	Обработка осетровой рыбы и морепродуктов		
	3.	Приготовление рыбных полуфабрикатов		
	4.	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы		
Тема 1.4. Механическая кулинарная обработка мяса и птицы	Содержание		6	
	1.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши, бараньей и свиной туши		
	2.	Приготовление мясных полуфабрикатов		
	3.	Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов		

		из птицы		
	4.	Обработка субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и птицы		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Подготовка реферата на тему: «Характеристика сырья для приготовления и оформления блюд, кулинарных изделий и закусок»			2	
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка качества сырья органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов; 2. Подготовка рабочего места, выбор, применение, комбинирование способов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; 3. Отработка приемов обработки и нарезки овощей и грибов; 4. Отработка приемов обработки чешуйчатой рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее; 5. Отработка приемов приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее; 6. Отработка приемов приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса; 7. Отработка приемов приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них; 8. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы; Упаковка и хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции			54*	
Консультации по разделу 1			3	
Раздел 2. Технологический процесс приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок			130	ПК 7.1.-7.4. ОК 01-05, 07, 09-11
МДК. 07.01. Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар»			66	
Тема 2.1 Организация процесса производства блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		3	
	1.	Способы тепловой кулинарной обработки		
	2.	Оборудование, инвентарь, инструменты, приборы и посуда для приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок		
Тема 2.2 Супы и соусы	Содержание		3	
	1.	Супы		
	2.	Соусы		

	Лабораторные работы		
	1.	Приготовление рассольников	4*
	2.	Приготовление соуса красного основного и его производных	4*
Тема 2.3. Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога	Содержание		4
	1.	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога	
	Лабораторные работы		
Тема 2.4. Блюда и гарниры из овощей и грибов	1.	Приготовление омлетов и блюд из творога	6*
	Содержание		4
	1.	Блюда и гарниры из вареных, припущенных и жареных овощей	
	2.	Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей и грибов	
	Лабораторные работы		
Тема 2.5. Блюда из рыбы и морепродуктов	1.	Приготовление блюд из овощных масс	6*
	Содержание		4
	1.	Блюда из рыбы	
	Лабораторные работы		
	1.	Приготовление блюд из рыбы	6*
Тема 2.6. Блюда из мяса и птицы	Содержание		10
	1.	Отварные, припущенные жареные мясные блюда	
	2.	Тушеные и запеченные мясные блюда	
	3.	Блюда из рубленого мяса, котлетной массы и субпродуктов	
	4.	Блюда из птицы	
Тема 2.7. Холодные и сладкие блюда, напитки	Содержание		4
	1.	Холодные блюда и закуски	
	2.	Сладкие блюда и напитки	
	Лабораторные работы		
	1.	Приготовление киселей и желе	6*
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Подготовка презентации на тему: «Правила и способы сервировки стола, способы подачи блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента» Подготовка доклада на тему: «Холодные и сладкие блюда»			3
Консультации по разделу 2			6
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка качества сырья органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента; 2. Подготовка рабочего места приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента; 3. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи мясной сборной солянки;			48*

4. Отработка практических навыков приготовления и подачи белого основного соуса и его производных; 5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи каш различной консистенции; 6. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи лапшевника; 7. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи котлет морковных и зраз картофельных; 8. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи рыбы жаренной в тесте; 9. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи мяса, жаренного порционными кусками в панировке; 10. Оценка качества сырья органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из теста и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента; 11. Подготовка рабочего места изделий из теста и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента; 12. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи вареников с овощным фаршем; 13. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи рагу из овощей с отварным мясом; 14. Упаковка и хранение изделий из теста и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции 15. Закрепление практических умений и навыков приготовления блюд и напитков разнообразного ассортимента, в процессе выполнения проверочной работы по профессиональному модулю: приготовление комплексного обеда 16. Упаковка и хранение блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции				
Раздел 3. Технологический процесс приготовления изделий из теста и диетических (лечебных) блюд		10	ПК 7.1.,7.5, 7.6. ОК 01-05, 07, 09-11	
МДК. 07.01. Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар»		9		
Тема 3.1. Изделия из теста и диетические (лечебные)	Содержание			10
	1.	Дрожжевое тесто		
	2.	Бездрожжевое тесто		

блюда	3.	Изделия из теста		
	4.	Диетические (лечебные) блюда		
Консультации по разделу 3			1	
Производственная практика Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы органолептическим способом; 2. Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки, приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента; 3. Отработка практических навыков приготовления подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 4. Отработка практических навыков обработки морепродуктов; 5. Отработка практических навыков приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для жаренья, варки, тушения; 6. Отработка практических навыков обработки субпродуктов; 7. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи борщей; 8. Отработка практических навыков приготовления и подачи яично-масляных соусов и масляных смесей; 9. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи крупеника; 10. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи макаронника; 11. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи капусты тушеной; 12. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи перца и помидор, фаршированных овощами и рисом; 13. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи рулета картофельного с овощами и грибами; 14. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи рыбы, жаренной с луком по - ленинградски; 15. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи рыбы, жаренной с зеленым маслом; 16. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи зраз донских с гарниром; 17. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи тельного из рыбы с гарниром и соусом; 18. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи говядины в кисло-сладком соусе; 19. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи котлет по - киевски; 20. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи салатов из курицы, мяса и мясных продуктов; 21. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи самбука абрикосового; 			180*	ПК 7.1.- 7.6. ОК 01-05, 07, 09-11

22. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи шарлотки с яблоками;		
23. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи винегрета с кальмарами для диет: 5, 7, 9, 10, 15;		
24. Закрепление практических умений и навыков приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента в процессе выполнения практической квалификационной работы по профессиональному модулю: приготовление комплексного обеда		
Всего		362

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики (практической подготовки), в соответствии с п. 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы профессионального модуля

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой, из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание на одного студента, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Основные печатные и электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст

: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

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

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

Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для СПО. М.: Академия, 2013 г.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для СПО. М.: Академия, 2013г.

Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. М.: Академия, 2014г.

Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании: учебник для СПО. М.: Академия, 2002 г.

Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для СПО. М.: Академия, 2012 г.

Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО. Ростов н/Д: Феникс, 2013 г.

Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2016 г.

Голубев В.Н. Пищевые и биологически активные добавки: Учеб. для студ. высш. учеб. завед. М.: Академия, 2003 г.

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

Сборник рецептур 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.

Интернет – ресурсы:

СПС «Гарант»

СПС «Консультант плюс»

<http://www.gunnania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

<http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария

www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ

www.cookine.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).

www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

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).

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 **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** обеспечивают:

Деревцова Виктория Борисовна (преподаватель)

Образование:

Красноярский технологический техникум пищевой промышленности, направление - хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификация - техник-технолог.

Красноярский государственный торгово-экономический институт, направление - технология продуктов общественного питания, квалификация – инженер-технолог.

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС», 250 часов, диплом о профессиональной переподготовке.

Повышение квалификации:

2024 - Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», 72 часа

2024 - Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Профилактика деструктивного поведения», 72 часа.

Стажировка:

2018 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в инклюзивной образовательной организации», 16 часов, сертификат, стажировка;

2018 г. - КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", «Новые подходы в конкурсах профессионального мастерства среди лиц с ограниченными возможностями здоровья», 32 часа, сертификат, стажировка;

2019 г. – ООО «Лад», ресторан «Rasputin», по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», 36 часов, сертификат, стажировка.

Тимошенко Ирина Геннадьевна (мастер производственного обучения)

Образование:

Иркутский государственный педагогический институт, квалификация: учитель трудового обучения и общетехнических дисциплин.

Повышение квалификации:

2021 г.: ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет», «Практика и

методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенций Ворлдскиллс «Поварское дело»», 76 часов, удостоверение о повышении квалификации.

2023г.: КГБУ ДПО «Центр развития профессионального образования», «Профи для профи», 22 часа, удостоверение о повышении квалификации.

Стажировка:

2019 г. – ООО «Лад», ресторан «Rasputin», по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», 36 часов, сертификат, стажировка.

Зырянова Юлия Викторовна (преподаватель первой категории)

Образование: Красноярский государственный аграрный университет, квалификация: магистр техники и технологии по направлению «Технология продуктов питания»

Сведения о дополнительном профессиональном образовании и повышении квалификации:

2020 г.- ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» по программе профессиональной переподготовки «Педагог профессионального образования в области инженерное дело, технологии и технические науки», диплом с присвоением квалификации «Преподаватель», 512 часов

2021 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» по программе «Организация обеспечения доступности образовательных услуг для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных учреждениях», 72 часа

2022 г.- Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Цифровые инструменты для эффективного обучения: Padlet, Kahoot, Quizziz, Mentimeter, сервисы Google», 48 часов

2024 - Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», 72 часа

2024 - Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Профилактика деструктивного поведения», 72 часа.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
Раздел модуля 1. Технологический процесс механической обработки сырья		
<p>ПК 7.1. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; применение нормативно-технической документации по работе с оборудованием, используемом при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов; умение выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; умение выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; умение проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>оценивание наличия сырья для приготовления полуфабрикатов; безопасное, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатирование технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья; распознавание недоброкачественных продуктов; владение методов обработки сырья, пищевых продуктов; рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке; выбор, применение, комбинирование различных методов обработки, подготовки сырья с учетом его вида, технологических свойств, назначения; умение обрабатывать сырье ручным и механическим способами; соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте; умение различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; умение готовить полуфабрикаты разнообразного ассортимента по технологическим картам под</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю</p>

	<p>руководством повара;</p> <p>аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента и экономное расходование его;</p> <p>оценивание наличия сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента и прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;</p> <p>соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов;</p> <p>порционирование, формование, панирование различными способами полуфабрикатов</p>	
--	--	--

Раздел 2.

Технологический процесс приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок

<p>ПК 7.1. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для простых блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>применение нормативно-технической документации по работе с оборудованием, используемом при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов для простых блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов для простых блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>оценивание наличия сырья для приготовления полуфабрикатов для простых блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;</p> <p>распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>владение методами обработки сырья, пищевых продуктов;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю
---	--	---

	<p>рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке; выбор, применение, комбинирование различных методов обработки, подготовки сырья с учетом его вида, технологических свойств, назначения; умение различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; приготовление простых блюд, кулинарных изделий и закусок по технологическим картам под руководством повара; аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок и экономное расходование его; оценивание наличия сырья и материалов для приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок и прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	
<p>ПК 7.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента; применение нормативно-технической документации по работе с оборудованием, используемом при обработке сырья, приготовлении горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента; выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при обработке сырья и приготовлении горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</p>	
<p>ПК 7.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	
<p>ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>оценивание наличия сырья для</p>	

	<p>приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента; умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;</p> <p>распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>владение методами обработки сырья, пищевых продуктов;</p> <p>рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке;</p> <p>выбор, применение, комбинирование различных методов обработки, подготовки сырья с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</p> <p>умение различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>приготовление горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента и экономное расходование его;</p> <p>оценивание наличия сырья и материалов для приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента и прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;</p> <p>соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	
Раздел 3. Технологический процесс приготовления изделий из теста и диетических (лечебных) блюд		
ПК 7.1. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд; применение нормативно-технической документации по работе с оборудованием, используемом при обработке сырья,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;

	<p>приготовлении полуфабрикатов для изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд;</p> <p>выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд;</p> <p>выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>оценивание наличия сырья для приготовления полуфабрикатов для изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд;</p> <p>умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;</p> <p>распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>владение методами обработки сырья, пищевых продуктов;</p> <p>рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке;</p> <p>выбор, применение, комбинирование различных методов обработки, подготовки сырья с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</p> <p>умение различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>приготовление изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд и экономное расходование его;</p> <p>оценивание наличия сырья и материалов для приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд и прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями</p>	<p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	--	---

	<p>хранения;</p> <p>соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд</p>	
<p>ПК 7.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации изделий из теста разнообразного ассортимента</p>	<p>Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд;</p> <p>применение нормативно-технической документации по работе с оборудованием, используемом при обработке сырья, приготовлении изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
<p>ПК 7.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации диетических (лечебных) блюд</p>	<p>разнообразного ассортимента;</p> <p>выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при обработке сырья и приготовлении изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд</p> <p>разнообразного ассортимента;</p> <p>выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>оценивание наличия сырья для приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд</p> <p>разнообразного ассортимента;</p> <p>умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;</p> <p>распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>владение методами обработки сырья, пищевых продуктов;</p> <p>рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке;</p> <p>выбор, применение, комбинирование различных методов обработки, подготовки сырья с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</p> <p>умение различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдение правил утилизации</p>	

	<p>непищевых отходов; приготовление изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента по технологическим картам под руководством повара; аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента и экономное расходование его; оценивание наличия сырья и материалов для приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента и прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной 	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	информации в контексте профессиональной деятельности	
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 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<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 	