

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
заведующего АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
Балабанова А. Р.

«_____» _____ 20 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
основной профессиональной образовательной программы по профессии

43.01.09. Повар, кондитер



г. Алушта, 20

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09. повар, кондитер (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Капанская О.Е. – мастер производственного обучения

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин (ЦМК).

Протокол № ___ от «___» _____ 2019 г.

Председатель ЦМК

_____ Крамар С. И.

(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)

«___» _____ 201__ г.

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной практики **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016 г., в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №610н.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:

В результате учебной практики обучающийся должен освоить основные виды деятельности:

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие им профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

1.2. В результате освоения учебной практики обучающийся должен уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, вес измерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

– правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Учебной практики 72 часа.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Объем и виды практики по профессии «Повар, кондитер»

Вид практики	Количество часов	Форма проведения
Учебная		
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд и напитков, десертов разнообразного ассортимента	72	Распределенная
Вид аттестации	6	
Дифференцированный зачет		

3.2. Содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля, темы	Тема урока учебной практики	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Объем часов
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд и напитков, десертов разнообразного ассортимента			
Раздел 04.01. Приготовление холодных сладких блюд и напитков.	04.01.1. Приготовление компотов из свежих, сухих и консервированных фруктов и ягод, приготовление киселя.	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определение их соответствия технологическим требованиям к холодным напиткам; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных напитков и киселя, использование различных технологий приготовления и оформления холодных напитков и киселя, - подача напитков. 	6
	04.01.2. Приготовление холодных железированных сладких блюд - мусса.	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определение их соответствия технологическим требованиям к блюдам; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления железированных блюд;- использование различных технологий приготовления и оформления железированных блюд; - оценка качества готовых блюд; - подача железированных блюд; 	6
	04.01.3. Приготовление крема.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления крема; - использование различных технологий приготовления и оформления крема; - оценка качества готовых блюд; - подача холодных сладких блюд 	6
	04.01.4. Приготовление самбука.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления самбука; - использование различных технологий приготовления и оформления самбука; - оценка качества готовых блюд; 	6

		- подача холодных сладких блюд	
	04.01.5.Приготовление желе в ассортименте.	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления желированных блюд;- использование различных технологий приготовления и оформления желированных блюд; - оценка качества готовых блюд; - подача желированных блюд;	6
	04.01.6.Приготовление коктейлей в ассортименте.	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления коктейлей;- использование различных технологий приготовления и оформления коктейлей; - оценка качества готовых блюд; - подача коктейлей	6
	04.01.7.Приготовление мороженого в ассортименте.	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мороженого; - использование различных технологий приготовления и оформления мороженого; - оценка качества готовых блюд; - подача холодных сладких блюд	6
Раздел 04.02 Приготовление горячих сладких блюд.	04.02.1. Приготовление горячих сладких блюд из яблок – яблоки с рисом, яблоки в тесте жареные.	проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определение их соответствия технологическим требованиям к горячим сладким блюдам; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих сладких блюд; оценка качества готовых блюд; - подача	6
	04.02.2. Приготовление горячих сладких блюд, каши гурьевской.	- проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определение их соответствия технологическим требованиям к горячим сладким блюдам; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих сладких блюд; оценка качества готовых блюд; - подача горячих сладких блюд;	6
	04.02.3. Приготовление горячих сладких блюд – пудингов в ассортименте.	- проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определение их соответствия технологическим требованиям к горячим	6

		сладким блюдам; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих сладких блюд; оценка качества готовых блюд; - подача горячих сладких блюд;	
	04.02.4. Приготовление горячих напитков в ассортименте.	- проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определение их соответствия технологическим требованиям к горячим напиткам; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих напитков; - использование различных технологий приготовления и оформления горячих напитков; - подача напитков.	6
		Дифференцированный зачет	6
		Всего часов	72

Практические задания для оценки форсированности освоенных умений для профессиональных модулей, ПМ. 04, включают демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 04

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Кисель клюквенный жидкой и средней густоты
желе из цитрусовых
мусс яблочный (на крупе манной)
мусс клюквенный (фруктовый)
самбук яблочный
крем шоколадный
яблоки в сиропе
шарлотка с яблоками
пудинг (сухарный)
кофе черный со сливками
какао с молоком
компот из сухофруктов
морс клюквенный

Кисель молочный средней и густой консистенции
желе молочное
мусс лимонный
самбук абрикосовый
крем ванильный на сметане
яблоки в тесте
яблоки печеные
каша гурьевская
чай с лимоном
кофе на молоке
Мороженное
шоколад со взбитыми сливками
компот из свежих плодов и ягод

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

– учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- Пароконвектомат
- Весы настольные электронные
- Плита индукционная
- Планетарный миксер
- Шкаф холодильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Микроволновая печь
- Фритюрница
- Машина для вакуумной упаковки
- Слайсер
- Жарочный шкаф
- Мясорубка электрическая
- Морозильный шкаф
- Кофе машина
- Блендер погружной

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. 7-е изд. – М.: Академия, 2014.

2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.

3. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия». – 384с.

4. Татарская Л.Л. Лабораторно – практический работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для студентов СПО. – 11- е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия». – 112с. 2015.

5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений СПО. – 13-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия». – 336с., ил.2014

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Заведующий библиотекой:

Сенюшина М.Н.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: 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>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи; - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос. 	
<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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы.

	- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- 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	- 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	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	- понимание значимости своей профессии.	

поведение на основе общечеловеческих ценностей		
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 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	