

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер


2019-2020 учебные годы

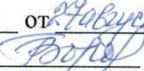
г. Маркс, 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»

Гребнева Е.В.
«___» _____ 2020 г.




СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УПР

Гостева И.Ю.
«___» _____ 2020 г.

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК сферы общественного
питания
протокол № 1 от 24 августа 2020 г.
Председатель  Горбатова Г.В.

СОГЛАСОВАНО
ИП Наумова А.П. кафе «Аппетит»

Наумова А.П.



Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Составитель:

Тихонова Т.И., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ОВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи производственной практики: Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности для освоения профессии обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Требования к результатам освоения производственной практики

в результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающихся должен **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, подготовке, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционирования (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;
- ведения расчетов с потребителями;
- оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики: В рамках освоения ПМ.05 - 216 часов

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных навыков в рамках модуля по основным видам деятельности (ОВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента необходимых для последующего освоения профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
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 традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики.

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Виды работ	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 1. Отработка практических навыков организации рабочего места кондитера.	Содержание:	6	
	Отработка практических навыков организации рабочего места кондитера. Алгоритм подбора оборудования, инвентаря, приспособлений для выполнения технологических процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6	
Тема 2. Отработка практических навыков приготовления отделочных полуфабрикатов.	Содержание:	54	3
	Отработка практических навыков приготовления сиропов для промочки и глазирования.	6	
	Отработка практических навыков приготовления помад.	6	
	Отработка практических навыков приготовления фаршей и начинок.	6	
	Отработка практических навыков приготовления сливочных кремов.	6	
	Отработка практических навыков приготовления белковых кремов.	6	
	Отработка практических навыков приготовления заварных кремов.	6	
	Отработка практических навыков приготовления кремов из сливок, из сыра.	6	
	Отработка практических навыков приготовления глазурей.	6	
	Отработка практических навыков приготовления карамели.	6	
Тема 3 . Отработка практических навыков	Содержание:	66	
	Отработка практических навыков приготовления хлеба из пшеничной	6	

приготовления хлебобулочных изделий	муки.		
	Отработка практических навыков приготовления хлеба с наполнителями.	6	
	Отработка практических навыков приготовления хлеба из ржаной , ржано-пшеничной муки.	6	
	Отработка практических навыков приготовления булочных изделий.	6	
	Отработка практических навыков приготовления булочных изделий.	6	
	Отработка практических навыков приготовления сдобы фигурной.	6	
	Отработка практических навыков приготовления назук.	6	
	Отработка практических навыков приготовления пирожков и пирогов печеных.	6	
	Отработка практических навыков приготовления пирожков с разными начинками жареных.	6	
	Отработка практических навыков приготовления кексов, куличей, бабы.	6	
	Отработка практических навыков приготовления блинов и оладий.	6	
	Тема 4. Отработка практических навыков приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.	Содержание:	66
Отработка практических навыков приготовления пряников, коврижек.		6	
Отработка практических навыков приготовления изделий из вафельного теста.		6	
Отработка практических навыков приготовления изделий из сдобного пресного теста.		6	
Отработка практических навыков приготовления печенья из песочного теста.		6	
Отработка практических навыков приготовления изделий из заварного теста.		6	
Отработка практических навыков приготовления изделий из слоёного теста.		6	
Отработка практических навыков приготовления бисквитного теста.		6	
	Отработка практических навыков приготовления изделий из миндального, воздушно-орехового теста.	6	
	Отработка практических навыков приготовления изделий из	6	

	крошковых полуфабрикатов.		
	Отработка практических навыков приготовления изделий из сухих смесей промышленного производства.	6	
	Отработка практических навыков приготовления изделий с пониженной калорийностью.	6	
Тема 5. Отработка практических навыков приготовления и оформления тортов и пирожных.	Содержание:	24	3
	Отработка практических навыков приготовления бисквитных тортов и пирожных.	6	
	Отработка практических навыков приготовления песочных тортов и пирожных.	6	
	Отработка практических навыков приготовления комбинированных тортов и пирожных.	6	
	Отработка практических навыков приготовления крошковых тортов и пирожных.	4	
Промежуточный контроль в форме зачёта с оценкой		2	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы профессиональной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрировано в рамках профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является успешно освоенные МДК и учебная практика.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий, организаций, закреплённые за обучающимися.

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в экзамен по модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения экзамена по модулю формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструментами и регламентами	<p>-Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</p> <p>-рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря ,посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>–соответствие содержания рабочего</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических

	<p>места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; –своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</p> <p>–правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>–соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>–соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий 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);</p> <p>–соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического , производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>–правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</p> <p>–точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>–соответствие оформления заявки на продукты действующим правилами</p>	<p>заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	---	--

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; –соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>–оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям (заказа); –профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>–правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; –соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>-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);</p> <p>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>–соответствие времени выполнения работ нормативам -;соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; –точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости ырья, продуктов;</p> <p>–адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>–соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>- гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <p>–эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
---	---	---

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль:</p> <p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практике; <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>оценка в процессе выполнения:</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной 	<ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий

<p>профессиональной деятельности</p>	<p>информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<p>Текущий контроль:</p> <p>оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>Промежуточная</p>

ситуациях		аттестация:
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – классификация оздоровительных систем физического воспитания, направленных на укрепление здоровья, профилактике профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни. – соблюдение норм здорового образа жизни, осознанно выполняет правила безопасности жизнедеятельности. – составление своего индивидуального комплекса физических упражнений для поддержания необходимого уровня физической подготовленности. – организация собственной деятельности по укреплению здоровья и физической выносливости. 	<p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; 	

профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none">– 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	
------------------------	---	--

