



государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных  
технологий им. Б.Г. Изгагина»

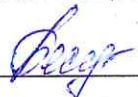
## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.06 Кухни народов мира**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО  
АО «ОДК-Пермские моторы»  
«30» августа 2019 г.

Заведующая производством  
службы общественного питания

 /Н.Ф.Бессмертная/

ОДОБРЕНА  
предметно (цикловой) комиссией  
Протокол № 7

«30» августа 2019г.

Председатель ЦМК

 /А.Е.Чураков/

УТВЕРЖДЕНА  
на заседании методического совета  
Протокол № 8

«28»июня 2019 г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С.Плотникова/



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1569), рабочего учебного плана по профессии/специальности среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

Разработчик (разработчики): Матвеева Елена Юрьевна, преподаватель  
ГБПОУ «ПТПИТ»

**Организация-работодатель: АО «ОДК-Пермские моторы»**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>стр.</b>
	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>13</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>14</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>18</b>

# ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.06 Кухни народов мира

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

*В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить:*

- вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок народов мира

ВД 6 Организация и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 6.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд национальной кухни

ПК 6.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов национальной кухни

ПК 6.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальной кухни

ПК 6.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков национальной кухни

ПК 6.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции национальной кухни

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

#### **уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

**знать:**

- особенности кулинарной и кондитерской продукции зарубежной кухни;
- 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.

1.2.1. Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля ПМ.06 Кухни народов мира

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 6.1 ОК01-07, 09	<b>МДК 06.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира	58	39	22	10		
ПК 6.1 ОК 01-07, 09,10	<b>МДК 06.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира	72	53	34	10		
ПК 6.1	УП.06 Учебная практика	72				72	
ПК 6.2	ПП.06 Производственная практика (по профилю)	216					216
	Экзамен квалификационный	6					
	<b>Всего:</b>	<b>424</b>	<b>92</b>	<b>56</b>	<b>20</b>	<b>72</b>	<b>216</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 06.01. Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира</b>			
<b>Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления блюд национальной кухни</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика организации приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции национальной кухни	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	1. Исторические этапы развития кухни	1	
	2. Методы кулинарной обработки, оборудование, инструмент, инвентарь, посуда используемые в национальных кухнях	2	
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации национальных кулинарных и кондитерских изделий	<b>Содержание</b>		<b>2,3</b>
	3. Особенности кухни Англии, Шотландии, Ирландии. Организация и техническое оснащение работ в кулинарном и кондитерском цехах. Используемые технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда. Содержание, санитарная обработка технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды	2	
	4. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации кулинарной продукции. Правила эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды	2	
	5. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению национальных кулинарных изделий. Санитарно-гигиенические требования к оформлению национальных кулинарных и кондитерских изделий	2	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Отработка практических навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов при приготовлении национальных кулинарных изделий	2	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Отработка практических навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов при приготовлении национальных кондитерских изделий	2	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Организация рабочего места при выполнении работ по приготовлению национальных кулинарных изделий	2	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Организация рабочего места при выполнении работ по приготовлению национальных кондитерских изделий	2	
<b>Тема 1.3.</b> Виды, классификация и	<b>Содержание</b>		<b>2,3</b>
	6. Характеристика, классификация и ассортимент продуктов и	2	

ассортимент продуктов для приготовления кулинарных блюд и кондитерских изделий национальных кухонь	кондитерского сырья, используемых в европейской кухне.		
	7.Характеристика, классификация и ассортимент продуктов и кондитерского сырья, используемых в азиатской кухне.	2	
	8.Характеристика, классификация и ассортимент продуктов и кондитерского сырья, используемых в американской кухне.	2	
	9.Характеристика, классификация и ассортимент продуктов и кондитерского сырья, используемых в кавказской кухне.	2	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Правила подготовки продуктов к использованию.	2	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Выбор продуктов, ингредиентов для приготовления изделий с учетом правила сочетаемости	2	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Оформление заявок на склад	2	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	2	
	<b>Практическое занятие 9.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	2	
	<b>Практическое занятие 10.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость кондитерского сырья	2	
<b>Практическое занятие 11.</b> «Виды, классификация и ассортимент продуктов для приготовления кулинарных и кондитерских блюд национальных кухонь народов мира»	2		
<i>Самостоятельная учебная работа</i> с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач		10	
<b>Консультация</b>		6	
<b>Экзамен</b>		3	
<b>МДК 06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира</b>			
<b>Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления блюд национальной кухни</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции национальной кухни	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	1. Основные особенности национальной кухни. Ассортимент и характеристика национальной кухни.	1	
	2.Продукты, используемые в национальной кухне. Процесс приготовления традиционных национальной кухни	2	
	3.Процесс кулинарной обработки, оборудование, инструмент, инвентарь,	2	



	посуда используемые в национальных кухнях		
<b>Тема 1.2.</b> Ассортимент, характеристика и процесс приготовления блюд национальных кулинарных и кондитерских изделий	<b>Содержание</b>		<b>2,3</b>
	4. Процесс приготовления блюд кухни Англии, Шотландии, Ирландии. Организация и техническое оснащение работ в кулинарном и кондитерском цехах. Продукты, используемые при приготовления блюд кухни Англии, Шотландии, Ирландии	2	
	5. Процесс хранения, упаковки и подготовки к реализации кулинарной продукции. Правила эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды	2	
	6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению национальных кулинарных изделий. Санитарно-гигиенические требования к оформлению национальных кулинарных и кондитерских изделий	2	
	<b>Лабораторное занятие 1.</b> Процесс приготовления блюд кухни Англии.	2	
	<b>Лабораторное занятие 2.</b> Процесс приготовления блюд кухни Шотландии	2	
	<b>Лабораторное занятие 3.</b> Процесс приготовления блюд кухни Ирландии	2	
	<b>Лабораторное занятие 4.</b> Процесс приготовления кондитерских изделий	2	
<b>Тема 1.3.</b> Процесс приготовления блюд национальных кухонь	<b>Содержание</b>		<b>2,3</b>
	6. Процесс приготовления блюд европейской кухни. Организация и техническое оснащение работ в кулинарном и кондитерском цехах. Продукты, используемые при приготовления блюд.	2	
	7. Процесс приготовления блюд азиатской кухни. Организация и техническое оснащение работ в кулинарном и кондитерском цехах. Продукты, используемые при приготовления блюд.	2	
	8. Процесс приготовления блюд в американской кухне. Организация и техническое оснащение работ в кулинарном и кондитерском цехах. Продукты, используемые при приготовления блюд.	2	
	9. Процесс приготовления блюд в кавказской кухне. Организация и техническое оснащение работ в кулинарном и кондитерском цехах. Продукты, используемые при приготовления блюд.	2	
	<b>Лабораторное занятие 5.</b> Процесс приготовления блюд европейской кухни	2	
	<b>Лабораторное занятие 6.</b> Процесс приготовления блюд европейской кухни	2	
	<b>Лабораторное занятие 7.</b> Процесс приготовления блюд азиатской кухни	2	
	<b>Лабораторное занятие 8.</b> Процесс приготовления блюд азиатской кухни	2	
	<b>Лабораторное занятие 9.</b> Процесс приготовления блюд в американской	2	

	кухне.		
	<b>Лабораторное занятие 10.</b> Процесс приготовления блюд в американской кухне	2	
	<b>Лабораторное занятие 11.</b> Процесс приготовления блюд в американской кухне		
	<b>Лабораторное занятие 12.</b> Процесс приготовления блюд в кавказской кухне.	2	
	<b>Лабораторное занятие 13.</b> Процесс приготовления блюд в кавказской кухне.	2	
	<b>Лабораторное занятие 14.</b> Процесс приготовления блюд в кавказской кухне.		
	<b>Лабораторное занятие 15.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	2	
	<b>Лабораторное занятие 16.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость кондитерского сырья	2	
	<b>Лабораторное занятие 17.</b> «Виды, классификация и ассортимент продуктов для приготовления кулинарных и кондитерских блюд национальных кухонь народов мира»	2	
<i>Самостоятельная учебная работа</i> с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач			10
<b>Консультация</b>			<b>6</b>
<b>Экзамен</b>			<b>3</b>
<b>Учебная практика</b>			<b>72</b>
<b>Производственная практика</b>			<b>216</b>
<b>Экзамен квалификационный</b>			<b>6</b>
<b>Всего</b>			<b>424</b>

## 1. 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие:

Кабинет **Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

#### 3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
4. Архипов В. В. Этнические кухни: Особенности культуры и традиции питания народов мира : учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В. В. Архипов. – К. : Центр ученой литературы, 2016. – 234 с.
5. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
6. Васюкова А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учеб.для бакалавров / А. Т. Васюковой, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. –М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>0</sup>», 2015. – 368 с.
7. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни/ под ред. проф. Васюковой А. Т. С.В.. – 6-е изд. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>0</sup>», 2019. – 816с.

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 6.1</b></p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>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:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, 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);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по самостоятельно й работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК</p>

	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения</li> </ul>	

собственное профессиональное и личностное развитие	современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	