

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
2020 г.
Приказ № 67 от 25.06 2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа **учебной практики** ПМ. 05 является частью примерной основной образовательной программы, составленной в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации).

Срок получения СПО 3 год 10 мес., увеличен по сравнению с предыдущим ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее – WSR).

Данная образовательная программа соответствует структуре ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивает их преемственность, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения. Кроме того, уменьшение количества видов профессиональной деятельности произведено не за счет уменьшения содержания программы, а за счет оптимизации ее структуры, что позволит более рационально использовать время, отведенное на освоение профессионального учебного цикла, более четко организовать выполнение программ учебной и производственной практик.

Содержание программы учебной практики разработана на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» для 3-го и 4-го уровней квалификации, а также требования стандартов WSR.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии 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, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

1.2.1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

1.2.2. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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.

1.2.3. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Профессиональные компетенции
ВПД	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
--------	---

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:
учебной практики – **144** часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 05

2.1. Тематический план программы учебной практики ПМ. 05

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов учебной практики
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ПК 5.1.-5.6 ОК 1, 4, 7	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	12
ПК 5.1 – 5.6 ОК 1, 4, 7	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	132
	Всего:	144

2.2. Тематический план и содержание учебной практики профессионального модуля ПМ. 05

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		12
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание Ознакомление с ассортиментом сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ознакомление с ассортиментом и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства. Освоение приемов принципов формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Освоение приемов расчета стоимости мучных кондитерских изделий Ознакомление с технологической документацией, порядок ее разработки. Освоение приемов по адаптации с рецептур. Ознакомление с нормативно-технологической документацией кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Освоение приемов оформления учетно-отчетной документации кондитера.	3
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание Освоение приемов технологического цикла приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Освоение приемов последовательности выполнения технологических операций. Ознакомление с профессиональным словарем кондитера.	3
Тема 1.3.	Содержание	

<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Освоение приемов организации и технического оснащения работ на различных участках кондитерского цеха. Освоение приёмов подбора необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования, правила ухода за ними. Освоение приемов по подготовке рабочего места кондитера. Освоение приёмов организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Ознакомление с правилами утилизации отходов. Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями к выполнению работ в кондитерском цехе. Ознакомление с системой ХАССП, как условием обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий.</p>	<p>3</p>
<p>Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</p>	<p>Содержание Ознакомление с назначением различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Ознакомление с требованиями к температурному режиму хранения и с правилами органолептической оценки качества используемого сырья. Освоение приемов подготовки кондитерского сырья к работе. Ознакомление с назначением кондитерских смесей, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, пищевых добавок, используемых при производстве мучных кондитерских изделий. Освоение приемов использования их для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Освоение приемов сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Освоение приемов оформления заявок на склад. Освоение приёмов эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов, их виды, назначение. Освоение приемов использования расходных материалов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамента, одноразовых кондитерских мешков, капсул, фольги, упаковочных материалов.</p>	<p>3</p>
<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		<p>132</p>
<p>Тема 2.1.</p>	<p>Содержание</p>	<p>18</p>

<p>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Освоение приемов подбора необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования при приготовлении отделочных полуфабрикатов. Освоение приемов по подготовке рабочего места кондитера. Ознакомление с ассортиментом отделочных полуфабрикатов. Освоение приемов подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Освоение приёмов технологии приготовления сахаристых полуфабрикатов: сиропов, помад, карамели, желе и соблюдение температурных режимов. Требования к качеству. Освоение приемов отделки сахаристыми полуфабрикатами изделий различными способами и варианты оформления. Требования к качеству, нормы закладки продуктов.</p> <p>Освоение приёмов технологии приготовления сахаристых полуфабрикатов: глазури, кремов, мастики, посыпок и соблюдение температурных режимов. Требования к качеству.</p> <p>Освоение приемов отделки сахаристыми полуфабрикатами изделий различными способами и варианты оформления. Требования к качеству, нормы закладки продуктов.</p> <p>Освоение приёмов технологии приготовления фаршей и начинок, соблюдение температурных режимов. Требования к качеству. Освоение приемов отделки сахаристыми полуфабрикатами изделий различными способами и варианты оформления. Требования к качеству, нормы закладки продуктов.</p>	
<p>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p>	<p>Содержание</p> <p>Ознакомление с ассортиментом хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба. Освоение приемов подбора необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования при приготовлении хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба.</p> <p>Освоение приемов по подготовке рабочего места кондитера. Освоение приемов подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба.</p> <p>Освоение приёмов технологии приготовления сдобного теста на опаре опарным, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске и соблюдение температурных режимов. Требования к качеству, нормы закладки продуктов. Освоение приемов охлаждения, замораживания и хранения теста, с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Освоение приёмов технологии приготовления пресного теста, слоеного дрожжевого теста и соблюдение температурных режимов. Требования к качеству, нормы закладки продуктов.</p>	<p>36</p>

	<p>Освоение приемов охлаждения, замораживания и хранения теста, с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Освоение приемов приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Освоение приемов формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, соблюдение температурных режимов выпечки. Освоение способов определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Освоение приемов оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба разными техниками и вариантами. Ознакомление с правилами оформления и отпуска: техники порционирования, вариантов оформления. Ознакомление с вариантами подачи и упаковки (на вынос), с правилами транспортировки.</p>	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<p>Содержание</p> <p>Освоение приёмов технологии приготовления различных видов бездрожжевого теста: сдобное пресное, песочное, бисквитное, заварное и соблюдение температурных режимов. Требования к качеству, нормы закладки продуктов. Освоение приемов охлаждения, замораживания и хранения различных видов теста, с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом сложных мучных кондитерских изделий. Освоение приёмов технологии приготовления различных видов теста: медового, «Безе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного для сложных мучных кондитерских изделий и соблюдение температурных режимов. Требования к качеству, нормы закладки продуктов.</p> <p>Освоение приемов охлаждения, замораживания и хранения различных видов теста, с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Освоение приемов оформления сложных мучных кондитерских изделий разными техниками и вариантами. Ознакомление с правилами оформления и отпуска: техники порционирования, вариантов оформления. Ознакомление с вариантами подачи и упаковки (на вынос), с правилами транспортировки</p>	36
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	<p>Содержание</p> <p>Ознакомление с ассортиментом тортов и пирожных. Освоение приемов подбора необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования при приготовлении пирожных и тортов. Освоение приемов по подготовке рабочего места кондитера. Освоение приемов подбора основных продуктов и</p>	36

	<p>дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении классических пирожных и тортов. Освоение приёмов последовательности приготовления пирожных сложного ассортимента и соблюдение температурных режимов. Освоение приемов отделки пирожных (птифур) различными способами и варианты оформления. Требования к качеству, нормы закладки продуктов. Освоение приемов порционирования, варианты оформления классических пирожных. Освоение приемов охлаждения, замораживания, сроков и правил хранения пирожных, с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Освоение приёмов последовательности приготовления тортов сложного ассортимента и соблюдение температурных режимов. Освоение приемов отделки тортов различными способами и варианты оформления. Требования к качеству, нормы закладки продуктов. Освоение приемов порционирования, варианты оформления тортов. Освоение приемов охлаждения, замораживания, сроков и правил хранения тортов, с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
	Комплексный дифференцированный зачет	6
		144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебного кондитерского цеха:

Весоизмерительное оборудование:

весы настольные
электронные,
весы напольные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный,
шкаф морозильный
шокофризер
льдогенератор

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп,
нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,

Механическое оборудование:

тестомес,
взбивальная машина,
миксер.
куттер,
мясорубка

Тепловое оборудование:

шкаф для расстойки теста.
жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,
фритюрница
гриль – саломандра;
микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование:

стеллаж
полки,
производственный стол,
моечная ванна двух или четырехсекционная
производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками
производственный стол с охлаждаемой поверхностью
производственный стол с ящиками,
полка или шкаф для специй, эссенций, красителей
моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

дежи,
кастрюли,
функциональные емкости из нержавеющей стали,
венчик,

лопатка,
сито,
скребок пластиковый, скребок металлический.
мерный инвентарь,
набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),
набор мерных ложек,
нож,
совки для сыпучих продуктов,
корзина для мусора.
скалки деревянные,
скалки рифлёные,
резцы (фигурные) для теста и марципана,
вырубки (выемки) для печенья, пряников
кондитерские листы,
противни перфорированные,
формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
формы для саваренов,
трафареты для нанесения рисунка,
нож,
нож пилка (300 мм),
паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
кондитерские мешки,
насадки для кондитерских мешков,
ножницы,
кондитерские гребенки,
силиконовые коврики для макарун, эклеров,
терки,
трафареты,
кисти силиконовые.
силиконовые коврики для выпекания,
прихватки,
перчатки термостойкие,
гастроёмкости или контейнеры для выпеченных изделий,
дуршлаг
термометр инфракрасный
делитель торта
подносы,
Подложки для тортов (деревянные)
темперающая ёмкость,
инструменты для упаковки
подставки для тортов вращающиеся,
газовая горелка

Расходные материалы:

бумага пергаментная
кондитерские мешки полимерные (одноразовые)
упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную
обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с
крышками, специальные картонные коробки и др.)

В учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером,
проектором, интерактивной доской.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Учебник+лабораторный практикум. 2017

Дополнительные источники

1. ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, Ермилова С. В.1-е изд. издание 2017г.

3.3. Организация образовательного процесса

Учебная практика ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы учебной практики предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Реализация программы учебной практики ПМ 05 предусматривает выполнение обучающимися заданий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Учебная практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам учебной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация учебной практики обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах

«Кондитер», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов приготовления и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики, умением осуществлять приготовление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Экспертная оценка

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения задания по учебной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
ПК5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Проведение анализа ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Анализ результатов практической деятельности. Выполнение практических заданий по УП.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП аттестационный лист по итогам прохождения УП
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист по итогам прохождения УП. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Результаты участия в командных мероприятиях Результаты выполнения презентаций.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Анализ содержания отчета по УП. Выступление на итоговой конференции. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Анализ содержания отчета по УП. Выступление на итоговой конференции. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе прохождения учебной практики.
ОК 7. Содействовать сохранению	Наблюдение за деятельностью обучающегося в

окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	процессе обучения. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист по итогам прохождения УП
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Результаты аттестации по физической культуре. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Участие в соревнованиях, ведение здорового образа жизни.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических заданий по УП. Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе, например - презентация)
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП. Выступление на итоговой конференции учебной практики.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП. Выступление на итоговой конференции по итогам учебной практики.

В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			

ПК 5.1 – 5.6	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие, количество и качество ресурсов; - составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом); - организовывать их хранение до момента использования. - Контролировать ротацию продуктов. 	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>требования к личной гигиене персонала;</p> <p>-методы контроля качества сырья. материалов, выполняемых работ; возможные последствия</p>
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера	<ul style="list-style-type: none"> -распределить задания в соответствии с квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ; - разъяснить ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов; - демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест; 	<p>нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>
	Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, 	<p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>технологический</p>

		<p>сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ</p>	<p>цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой;</p> <p>способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для</p>

	<p>неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>			
<p>ПК 5.1 – 5.6</p>	<p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов</p>	<p>Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой,</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских</p>

		<p>требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.</p> <p>Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. кондицией</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты.</p> <p>Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</p>	<p>изделий.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций</p>
	Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов	<p>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>	<p>способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>правила утилизации отходов</p>
	Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<p>Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских,</p>

		<p>используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа.</p> <p>Оптимизировать процессы приготовления</p> <p>Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>Определять степень готовности изделий при выпечке.</p> <p>Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замеса теста, - формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации. <p>Соблюдать</p>	<p>брендовых, региональных, для диетического питания.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ</p> <p>Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p>Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей</p> <p>Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции</p> <p>Методы контроля качества выполнения работ,</p> <p>Виды возможных дефектов и способы их устранения</p>
--	--	---	--

		<p>санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении</p> <p>Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Правила порционирования п/ф, готовых изделий</p>
	<p>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Контролировать, организовывать хранение</p>	<p>Правила комплектования, упаковки на вынос</p> <p>Способы презентации готовой продукции</p> <p>Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>

		<p>хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования</p>	
	<p>взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном</p>

	<p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 7.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

