
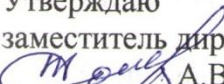


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
по профессиональному модулю
*ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд и десертов*

2021 г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от 31 августа 2021 г.
 / С.А. Яковенко /

Утверждаю
заместитель директора по УПР
 А.В. Соколов
01 сентября 2021 г.

Согласовано
Председатель правления ПОО «Талицкое»
 /О.Ю. Пономарева
31 августа 2021 г.



Программа производственной практики ПП.04 Производственная практика профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) от 22.12. 2016 № 44898 среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

Автор: Михайлова А. А., мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
по профессиональному модулю**

ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд и десертов

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля производственной практики.

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере

подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830. Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися. Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся совместно с другими обучающимися в учебной группе по специальности. Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчётов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, 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; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение ПМ.04 Производственной практики – 72 часа

2. Структура и содержание производственной практики

2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						Самостоятельная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК			Практики			
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная		
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-	-	-	-	-	-	-	
ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Производственная практика, часов	72					72	-	
	Всего:	72	-	-	-	-	72	-	

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем практики	Виды работ	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		
ПП.04 Производственной практика		
<p>Тема 1.1 Подготовка натуральных, свежих фруктов, ягод для подачи порциями. «Карвинг»</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 3. Организация приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 4. Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 5. Ведение расчётов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции. 6. Уборка рабочего места повара при выполнении холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков. 	12
<p>Тема 1.2 Приготовление холодных сладких блюд, десертов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 3. Организация приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 4. Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 5. Ведение расчётов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции. 6. Уборка рабочего места повара при выполнении холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков. 	24
<p>Тема 1.3 Приготовление горячих сладких блюд.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 3. Организация приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 4. Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 5. Ведение расчётов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции. 6. Уборка рабочего места повара при выполнении холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков 	12

Тема 1.4 Приготовление компотов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 3. Организация приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 4. Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 5. Ведение расчётов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции. 6. Уборка рабочего места повара при выполнении холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков. 	6
Тема 1.5 Приготовление холодных напитков.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 3. Организация приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 4. Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 5. Ведение расчётов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции. 6. Уборка рабочего места повара при выполнении холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков. 	12
Тема 1.6 Приготовление горячих напитков.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 3. Организация приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 4. Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 5. Ведение расчётов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции. 6. Уборка рабочего места повара при выполнении холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков. 	6
Всего часов		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Оснащение базы практики в соответствии с п 6.1.2.2 Основной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Производственная практика реализуется в организациях, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренной программой, с использованием современных технологий и оборудования.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

3.2.1. Печатные издания:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина.- 2-е изд.,стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с., [16]с. цв.ил.

2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ И.П.Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017, 192 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. –(13-е изд., стер.)– М. : Издательский центр «Академия», 2017.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.3 Дополнительные источники: (при необходимости)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенции, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки	
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Оценка 5</p> <ul style="list-style-type: none"> – Студент умеет составлять технологические и калькуляционные карты самостоятельно, оформлять в соответствии с требованиями, аккуратно, разборчиво. Расчеты в картах сделаны верно. Допускается 1-2 исправления. – Технологический процесс выполнен правильно, в полном объеме, обоснованно, с правильным использованием инвентаря и посуды. <p>Оценка 4</p> <ul style="list-style-type: none"> – Студент составляет технологические и калькуляционные карты обращая за помощью к студентам или преподавателю. – Технологический процесс выполнен в соответствии с требованиями, допускаются небольшие нарушения, исправленные самим студентам или преподавателем. Допускаются ошибки в расчетах, исправленные самим студентам или преподавателем. – При ответе на поставленные вопросы допускает несущественные ошибки. <p>Оценка 3</p> <ul style="list-style-type: none"> – Студент составляет технологические и калькуляционные карты с помощью студентов или преподавателя. – Допускает неточности в приготовлении, оформлении блюд, много исправлений. – При ответе на поставленные вопросы материал излагает в не полном объеме. <p>Оценка 2</p> <ul style="list-style-type: none"> – Студент нарушает технологический процесс, технику безопасности и оформления блюд. – Не умеет составлять технологические и калькуляционные карты. Расчеты не делает. – Не знает ответы на поставленные вопросы или не полно излагает материал. <p>Рекомендации: Если студент получил оценку «2», то предлагается провести индивидуальную работу с помощью студентов или преподавателя и выполнить практическую работу.</p>	Экспертное наблюдение выполнения практических работ	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			Дифференцированный зачет.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			Оценка отчёта по производственной практике
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента			Отчёт по производственной практике
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков 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, применять стандарты антикоррупционного поведения			
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.			
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.			