

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07. Освоение рабочей профессии 16675 Повар

Рассмотрено на заседании
ПЦК Пищевых производств и обслуживания
Протокол № 9
от «24» апреля 2025 г.
Председатель ПЦК Ильичева О.С.

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565)

Организация - разработчик: ГБПОУ «СТЭК»

Разработчики: А.В. Урюпина, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

О.С. Ильичева, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	9
3.	Структура и содержание профессионального модуля	10
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	23
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	32

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07. Освоение рабочей профессии 16675 Повар

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Направлена на присвоение специальности «Специалист по поварскому и кондитерскому делу», входящей в состав укрупненной группы специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм по направлению подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Освоение рабочей профессии 16675 Повар и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями и в результате изучения профессионального модуля, обучающийся должен **иметь практический опыт:**

– подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара;
- подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовления блюд из яиц по заданию повара;
- приготовления блюд из творога по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;

- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовления горячих напитков по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;
- порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки - 432 часа.

Самостоятельной работы - 20 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 412 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 218 часов;
- учебной практики - 72 часа;
- производственной практики – 108 часов
- консультации – 2 часа
- промежуточная аттестация – 12 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Освоение рабочей профессии 16675 Повар, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результатов обучения
ПК 7.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 7.2.	Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 7.3.	Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 07. Освоение рабочей профессии 16675 Повар

Коды профессиональных 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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК 07.01 Технология выполнения работ по рабочей профессии 16675 Повар									
ПК 7.1, ПК 7.2; ПК 7.3.	Раздел 1. Теоретические основы технологии продуктов общественного питания.	10	8	-		2			
	Раздел 2. Механическая кулинарная обработка сырья.	26	24	6		2			
	Раздел 3. Простые супы и соусы.	34	32	20		2			
	Раздел 4. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.	36	34	20		2			
	Раздел 5. Простые блюда и гарниры из овощей и грибов.	20	18	12		2			
	Раздел 6. Простые блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.	56	54	34		2			
	Раздел 7. Простые холодные блюда и закуски.	22	20	12		2			
	Раздел 8. Простые сладкие блюда и напитки.	10	8	2		2			
	Раздел 9. Простые мучные блюда и изделия.	16	14	10		2			
	Раздел 10 Лечебное и школьное питание.	8	6	-		2			
	Консультация	2							
	Промежуточная аттестация	6							
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика	108							108

	Квалификационный экзамен	6							
	Всего:	432	218	116		20		72	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 07. Освоение рабочей профессии 16675 Повар

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала: учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.07 Освоение рабочей профессии 16675 Повар		432	
МДК 07.01. Технология выполнения работ по рабочей профессии 16675 Повар.		238	
Раздел 1. Теоретические основы технологии продуктов общественного питания.		8	
Тема 1.1. Технологический цикл производства кулинарной продукции.	Содержание учебного материала:	2	1,2
	Основные понятия. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции.	2	
Тема 1.2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	Содержание учебного материала:	6	1,2
	Классификация способов кулинарной обработки. Механические способы кулинарной обработки. Гидромеханические способы кулинарной обработки. Массообменные, химические, биологические, микробиологические способы кулинарной обработки. Термические способы обработки. Характеристика основных тепловых способов обработки. Характеристика вспомогательных тепловых способов обработки. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.	6	
Раздел 2 Механическая кулинарная обработка сырья.		24	
Тема 2.1. Обработка овощей, плодов, грибов	Содержание учебного материала:	12	1,2
	Технологические свойства овощей. Обработка корнеплодов и способы их нарезки. Обработка клубнеплодов и способы их нарезки. Обработка капустных и луковых овощей; способы их нарезки. Обработка плодовых овощей; способы их нарезки. Обработка листовых (салатных) и десертных овощей; способы их нарезки. Использование переработанных овощей. Требования к качеству, сроки хранения овощей. Подготовка овощей для фарширования. Отходы овощей и их использование. Способы расчета потерь	6	

	при обработке овощей. Обработка грибов.		
	Практические занятия Расчет массы нетто при механической кулинарной обработке овощей. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке овощей. Теоретический расчет массы отходов при механической кулинарной обработке клубне- и корнеплодов. Практический расчет массы отходов при механической кулинарной обработке клубне- и корнеплодов. Организация рабочего места и нарезка клубнеплодов. Организация рабочего места и нарезка корнеплодов. Теоретический расчет массы отходов при механической кулинарной обработке капустных, луковых и плодовых овощей. Практический расчет массы отходов при механической кулинарной обработке капустных, луковых и плодовых овощей, нарезка.	6	
Тема 2.2. Обработка рыбы.	Содержание учебного материала:	6	
	Характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка осетровой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка и использование рыбных отходов.	6	1,2
Тема 2.3. Обработка мяса и сельскохозяйственной птицы.	Содержание учебного материала:	6	1,2
	Характеристика сырья и основных тканей мяса. Механическая обработка мяса. Использование сельскохозяйственной птицы в питании. Механическая обработка птицы. Заправка птицы	6	
Раздел 3. Простые супы и соусы.		32	
Тема 3.1. Приготовление простых супов.	Содержание учебного материала:	10	1,2
	Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление бульонов и отваров. Общие правила варки заправочных супов. Приготовление картофельных супов. Приготовление простых супов с крупами и бобовыми. Приготовление простых супов с макаронными изделиями. Супы молочные. Сладкие супы. Холодные супы. Требования к качеству простых супов.	8	
	Практические занятия		
	Расчет количества продуктов при приготовлении супов. Расчет количества порций супов из имеющихся продуктов.	2	

Тема 3.2. Приготовление простых соусов	Содержание учебного материала:	22	1,2
	Значение соусов в питании классификация. Классификация соусов. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Приготовление красного основного соуса. Приготовление белого основного соуса. Приготовление грибного соуса. Приготовление молочного и сметанного соусов. Требования к качеству соусов, сроки хранения.	4	
	Практические занятия Расчет количества продуктов при приготовлении соусов. Расчет количества порций соусов из имеющихся продуктов. Составление схемы приготовления супов и соусов.	2	
	Лабораторные работы Приготовление картофельных супов - суп картофельный с грибами - суп картофельный с фрикадельками Приготовление супов с крупами и макаронными изделиями - суп лапша домашняя - суп харчо Приготовление сладких и молочных супов - суп молочный с крупой - из сухофруктов Приготовление холодных супов - окрошка мясная - свекольник холодный	16	
Раздел 4. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий; блюда из яиц и творога.		34	
Тема 4.1 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание учебного материала:	22	1,2
	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Каши: общие правила варки и виды каш. Блюда из каш. Требования к качеству блюд из круп. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	8	

	Практические занятия Расчет количества продуктов при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Расчет количества жидкости и соли, необходимых для приготовления каш различной консистенции. Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов. Расчет количества продуктов для приготовления гарниров. Расчет количества порций гарниров из имеющихся продуктов. Определение емкости посуды для приготовления блюд и гарниров из круп. Составление схем приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Определение количества порций гарниров из круп исходя из емкости имеющейся посуды.	6	2,3
	Лабораторные работы Приготовление каш разной консистенции - каша рассыпчатая гречневая с луком и грибами - каша вязкая - каша жидкая Приготовление изделий из каш - запеканка рисовая с творогом - биточки манные	8	2,3
Тема 4.2. Блюда из яиц	Содержание учебного материала:	2	1,2
	Значение блюд из яиц в питании. Характеристика сырья. Процессы, происходящие при варке яиц. Варка яиц. Жареные и запеченные яичные блюда (из яичных смесей). Требования к качеству блюд из яиц.	2	
Тема 4.3. Блюда из творога	Содержание учебного материала:	10	1,2
	Значение блюд из творога в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	Практические занятия Расчет количества продуктов при приготовлении блюд из яиц и творога. Расчет количества порций блюд из яиц и творога из имеющихся продуктов.	2	2,3
	Лабораторные работы	4	2,3

	Приготовление блюд из яиц и творога - яичница-глазунья с луком - омлет с сыром - сырники из творога - запеканка творожная		
Раздел 5. Простые блюда и гарниры из овощей и грибов.		18	
Тема 5.1. Приготовление блюда и гарниры из овощей и грибов	Содержание учебного материала:	18	1,2
	Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Простые блюда и гарниры из вареных овощей. Простые блюда и гарниры из припущенных овощей. Простые блюда и гарниры из жареных овощей. Простые блюда и гарниры из тушеных овощей. Простые блюда и гарниры из запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров. Простые блюда из полуфабрикатов. Простые блюда из грибов.	6	
	Практические занятия Расчет количества продуктов для приготовления овощных блюд. Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов. Расчет количества продуктов для приготовления гарниров из овощей. Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов.	4	
	Лабораторные работы Приготовление блюд из тушеных и жареных овощей с грибами - грибы в сметанном соусе с картофелем - морковь тушеная с рисом и черносливом Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов - голубцы овощные (перец фаршированный овощами) - рулет картофельный с овощами и грибами	8	
Раздел 6. Простые блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.		54	
Тема 6.1. Простые блюда из рыбы	Содержание учебного материала:	18	1,2
	Значение рыбных блюд в питании. Рыба отварная и припущенная. Простые блюда из жареной рыбы. Простые блюда из тушеной рыбы. Простые блюда из запеченной рыбы. Простые блюда из рубленой рыбной массы. Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения рыбных блюд.	8	
	Практические занятия Расчет количества продуктов при приготовлении блюд рыбы.	2	

	Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов.		
	Лабораторные работы Приготовление блюд из отварной, запеченной и тушеной рыбы - рыба отварная, рис припущенный, масло сливочное - рыба тушеная в томате с овощами, картофельное пюре - рыба, запеченная по-русски Приготовление блюд из запеченной, жареной рыбы и котлетной массы - рыба жареная, рагу из овощей - котлеты рыбные, макароны отварные с овощами, соус - картофель, запеченный с рыбными консервами	8	2,3
Тема 6.2. Простые блюда из мяса.	Содержание учебного материала:	22	
	Значение мясных блюд в питании. Варка мяса и мясных продуктов. Жарка мяса крупным куском. Жарка мяса натуральными порционными кусками. Жарка мяса мелкими кусками. Простые блюда из тушеного мяса. Простые блюда из запеченного мяса. Простые блюда из рубленого мяса. Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения мясных блюд.	8	1,2
	Практические занятия Расчет количества продуктов при приготовлении блюд мяса. Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов.	2	2,3
	Лабораторные работы Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса - баранина отварная с овощами - жаркое по-домашнему Приготовление блюд из жареного и запеченного мяса - поджарка с картофелем жареным - макаронник с мясом Приготовление блюд из котлетной массы - перец фаршированный - фрикадельки в соусе с картофельным пюре	12	2,3
Тема 6.3. Простые блюда из сельскохозяйственной птицы	Содержание учебного материала:	14	1,2
	Значение блюд из птицы в питании. Простые блюда из отварной птицы. Простые блюда из припущенной птицы. Простые блюда из жареной птицы. Простые блюда из тушеной птицы. Простые блюда из рубленой птицы. Требования к качеству блюд из птицы. Сроки хранения блюд из птицы.	4	

	Практические занятия Расчет количества продуктов при приготовлении блюд птицы. Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов.	2	2,3
	Лабораторные работы Приготовление блюд из отварной и тушеной птицы - птица отварная, рис припущенный, соус белый - рагу из птицы Приготовление блюд из рубленой птицы - суфле из кур - биточки, гарнир, соус	8	2,3
Раздел 7. Простые холодные блюда и закуски.		20	
Тема 7.1 Приготовление простых холодных блюд и закусок.	Содержание учебного материала:	20	1,2
	Значение холодных блюд в питании. Подготовка продуктов для холодных закусок. Открытые бутерброды. Закрытые бутерброды. Салаты из сырых овощей. Салаты из вареных овощей. Простые салаты-коктейли. Винегреты. Простые блюда и закуски из овощей. Простые блюда и закуски из грибов и яиц. Простые блюда и закуски из рыбы. Простые мясные блюда и закуски Требования к качеству . Сроки хранения холодных блюд.	8	
	Практические занятия Расчет количества продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок Расчет количества порций блюд для приготовления холодных блюд и закусок Расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров Составление схем приготовления холодных блюд и закусок	4	2,3
	Лабораторные работы Приготовление салатов и винегрета - салат витаминный - салат «Весна» - салат рыбный - винегрет овощной Приготовление холодных закусок - яйца, фаршированные сельдью и луком - сельдь с картофелем и маслом - бутерброды с рыбными консервами	8	2,3

	- бутерброды с мясной гастрономией		
Раздел 8. Простые сладкие блюда и напитки.		8	
Тема 8.1. Приготовление сладких блюд.	Содержание учебного материала:	6	1,2
	Значение сладких блюд в питании. Классификация сладких блюд. Натуральные свежие фрукты и ягоды. Приготовление компотов. Приготовление киселей. Приготовление простого желе. Горячие сладкие блюда. Сладкие блюда из концентратов Сроки хранения сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд.	4	
	Практические занятия Расчет количества продуктов при приготовлении сладких блюд и напитков Расчет количества порций блюд для приготовления сладких блюд и напитков	2	2,3
Тема 8.2. Приготовление напитков.	Содержание учебного материала:	2	1,2
	Значение напитков в питании. Чай. Кофе. Какао и шоколад. Холодные напитки. Национальные русские напитки.	2	
Раздел 9. Простые мучные блюда и изделия.		14	
Тема 9.1 Приготовление простых мучных блюд и изделий.	Содержание учебного материала:	14	1,2
	Значение мучных блюд и изделий в питании. Классификация блюд и изделий из теста. Виды теста и его использование. Дрожжевое тесто. Изделия из дрожжевого теста. Тесто для блинов и оладий. Бездрожжевое (пресное) тесто и его виды. Жидкое тесто для блинчиков. Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней. Требования к качеству изделий из теста. Приготовление фаршей и начинок.	4	
	Практические занятия Расчет количества продуктов при приготовлении мучных блюд и изделий Расчет количества порций блюд для приготовления мучных блюд и изделий	2	2,3
	Лабораторные работы Приготовление сладких блюд, мучных изделий и напитков - блинчики со сметаной, компот из свежих плодов - оладьи, кисель - желе Приготовление сладких, мучных блюд и напитков - вареники с картофелем и луком, какао - вареники ленивые, напиток клюквенный - яблоки с рисом	8	2,3

Раздел 10 Лечебное и школьное питание.		6	
Тема 10.1 Лечебное питание	Содержание учебного материала:	4	1,2
	Особенности технологии приготовления блюд для лечебного питания. Основы лечебного питания. Характеристика диет Холодные диетические блюда. Супы. Вторые горячие блюда. Сладкие блюда и напитки. Требования к качеству готовых блюд, сроки хранения.	4	
Тема 10.2. Школьное питание.	Содержание учебного материала:	2	1,2
	Особенности питания школьников. Ассортимент блюд школьных столовых.	2	
Самостоятельной работы Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		20	
Учебная практика			
Виды работ Вводное занятие: Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Первичный инструктаж на рабочем месте. Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий общественного питания. Ознакомление с организацией рабочих мест по ручной и механической обработке овощей, мяса, рыбы, птицы. Обработка овощей, мяса, рыбы птицы. Ознакомление с основными способами тепловой кулинарной обработки: варка и жарка. Ознакомление с организацией рабочих мест горячего цеха. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочем месте. Ознакомление с ассортиментом простых супов и соусов. Классификация супов и соусов. Основные правила приготовления простых супов и соусов.			
		72	

<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых супов и соусов.</p> <p>Варка бульонов и отваров.</p> <p>Ознакомление с товароведной характеристикой сырья. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Подготовка круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога к тепловой обработке.</p> <p>Ознакомление с товароведной характеристикой сырья. Ассортимент блюд из овощей и грибов. Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок при приготовлении блюд из овощей и грибов.</p> <p>Техника обработки овощей, грибов, пряностей.</p> <p>Ознакомление с товароведной характеристикой сырья. Ассортимент блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья к приготовлению блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>Ознакомление с классификацией гастрономических продуктов, используемых при приготовлении холодных закусок, салатов, бутербродов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых холодных закусок, салатов, бутербродов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья к приготовлению простых холодных закусок, салатов, бутербродов.</p> <p>Ознакомление с классификацией сладких блюд и напитков. Сырье, используемое для приготовления сладких блюд и напитков.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья к приготовлению сладких блюд и напитков.</p> <p>Ознакомление с классификацией изделий из теста. Характеристика сырья и его подготовка к приготовлению мучных блюд.</p>		
<p>Производственная практика</p>		
<p>Виды работ</p> <p>Товароведная характеристика сырья: овощей, мяса, рыбы, птицы. Требования к качеству сырья. Определение норм и потерь при обработке овощей.</p> <p>Нарезка овощей разными формами, приемы шинковки.</p> <p>Органолептическая оценка качества приготовленных овощных полуфабрикатов.</p> <p>Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки.</p> <p>Выполнение последовательности технологических операций при приготовлении простых супов и соусов.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления простых супов и соусов.</p> <p>Органолептическая оценка качества приготовленных супов и соусов.</p>	<p>108</p>	

<p>Варианты оформления, температура подачи, правила хранения простых супов и соусов.</p> <p>Органолептическая оценка сырья. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.</p> <p>Органолептическая оценка готовых блюд.</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Органолептическая оценка сырья. Обработка, нарезка и приготовление простых блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Органолептическая оценка готовых блюд.</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Органолептическая оценка сырья. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>Органолептическая оценка готовых блюд. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Органолептическая оценка сырья. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных закусок, салатов, бутербродов. Способы сервировки и варианты оформления простых холодных закусок, салатов, бутербродов.</p> <p>Органолептическая оценка готовых блюд.</p> <p>Температура подачи, правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Органолептическая оценка сырья. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления сладких блюд и напитков. Органолептическая оценка готовых блюд. Температура подачи, правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мучных блюд.</p> <p>Органолептическая оценка готовых блюд. Температура подачи, правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p>		
Консультация	2	
Промежуточная аттестация	6	
Квалификационный экзамен	6	
Всего	432	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. Ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. Репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. Продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оснащение лабораторий:

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.:

Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. 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.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

14. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

15. 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.: Академия, 2013. – 416 с.

16. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр

«Академия», 2016. – 320 с.

17. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

19. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

21. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

22. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

24. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

25. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. :

Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

27. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012

2. Зайко Г.М., Джун Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Магистр, 2015

3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Изд. 3-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2014

Интернет - ресурсы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. 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

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

10. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

15. [http:// www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

При освоении программы модуля используются лекционно-практические формы проведения занятий, практикум, информационно-коммуникационные технологии, кейс - технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Аудиторные занятия и учебная практика в рамках модуля проводятся в кабинетах и лабораториях учебного заведения преподавателями, имеющими соответствующий уровень профессиональной подготовки с соблюдением требований охраны труда, техники безопасности, санитарных и противопожарных норм.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Физиология питания»; «Организация хранения и контроль запасов сырья»; «Экономика организации»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 год.

5. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности общих компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкцией повара	Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических занятий; -устный опрос; -контрольные задания.
	Уборка рабочего места в соответствии с инструкцией повара	
	Проверка технологического оборудования, инвентаря, инструментов по заданию повара	
ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	Приготовление блюда по заданию повара	Формализованное наблюдение за процессом деятельности, оценивание по органолептическим показателям, сравнение с эталоном
	Приготовление напитка по заданию повара	
	Приготовление кулинарного изделия по заданию повара	
ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Порционирование (комплектация), презентация блюда (напитка или кулинарного изделия) по заданию повара	Квалификационный экзамен по модулю.
	Упаковка готовых блюд (напитков или кулинарных изделий) по заданию повара	
	Прием и оформление платежей за блюдо (напиток или кулинарное изделие) по заданию повара	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных	Визуальное наблюдение

контекстам.	<p>ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	Визуальное наблюдение
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	Визуальное наблюдение
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	Визуальное наблюдение
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном</p>	Визуальное наблюдение

культурного контекста	языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	Визуальное наблюдение
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Визуальное наблюдение
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Визуальное наблюдение
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	Визуальное наблюдение
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Визуальное наблюдение