МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ ЛЫСКОВСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ: 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР

ЛЫСКОВО

2022г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой) комиссией
Протокол №1 от 01 сентября 2022г.

Председатель П(Ц)К ППКРС СПО
_____Лапшов А.Е

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (СПО):
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Заместитель директора по УПР _____Гуляева Т.В.

Организация-разработчик: ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум

Разработчики:

Большакова Марина Сергеевна - преподаватель ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум
Азова Наталья Анатольевна - мастер производственного обучения ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рекомендована учебно-методической комиссией по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
в составе:

Николаева Ирина Васильевна – заведующий производством ресторана "Парус" ООО"Порт Сухой" г.Лысково _____Николаева И.В.
Гуляева Татьяна Викторовна - заместитель директора по УПР ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум _____ Гуляева Т.В.
Большакова Марина Сергеевна - преподаватель ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум _____Большакова М.С.
Кутаев Андрей Валерьевич - методист ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум _____Кутаев А.В.
Лапшов Андрей Евгеньевич - председатель П(Ц)К ППССЗ СПО ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум _____ Лапшов А.Е.

Протокол №1 от 01 сентября 2022г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар 12901 Кондитер предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии Повар, Кондитер** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	***Выполнение работ по профессии рабочих Повар, Кондитер***
ПК 7.1.	Приготовление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК.7.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК.7.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК.7.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК.7.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой длявыполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применятьстандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимогоуровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	– Приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов дляблюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; – Приготовления, оформления и подготовка к реализации и презентации горячихблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – Приготовления, оформления и подготовка к реализации и презентации холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – Приготовления, оформления и подготовка к реализации и презентации холодныхи горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – Приготовления я, оформления и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
уметь	– Выполнять приготовление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; – Выполнять приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентациигорячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – Выполнять приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентациихолодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – Выполнять приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – Выполнять приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
знать	– Технологии приготовления и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

	– Технологии приготовления, оформления и подготовка к реализации и презентациигорячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – Технологии приготовления, оформления и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразногоассортимента – Технологии приготовления, оформления и подготовка к реализации и презентациихолодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – Технологии приготовления, оформления и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Код	Наименование компетенции	Показатели освоения компетенции	Умения	Знания
ВД 7	***Выполнение работ по профессии рабочих Повар, Кондитер***			
ПК 7.1.	Приготовление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	– обоснованный, целесообразный и аргументированный выбор продуктов оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	– Выполнять приготовление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	– Технологии приготовления и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
ПК 7.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	– аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	– Выполнять приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента –	– Технологии приготовления, оформления и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента –
ПК 7.3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	– аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	– Выполнять приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	– Технологии приготовления, оформления и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	– аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, на-	– Выполнять приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	– Технологии приготовления, оформления и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

	напитков разнообразного ассортимента	питков разнообразного ассортимента		
ПК 7.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	– аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	– Выполнять приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	– Технологии приготовления, оформления и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– 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 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.	– 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; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	– 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 решения задач – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач – проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. – структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; – интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	– определять задачи поиска информации – определять необходимые источники информации – планировать процесс поиска – структурировать получаемую информацию – выделять наиболее значимое в перечне информации – оценивать практическую значимость результатов поиска – оформлять результаты поиска	– номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности – приемы структурирования информации – формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– использование актуальной нормативно- правовой документацию по профессии (специальности) – применение современной научной профессиональной терминологии – определение траектории профессионального развития и самообразования	– определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности – выстраивать траектории профессионального и личностного развития	– содержание актуальной нормативно- правовой документации – современная научная и профессиональная терминология – возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и	– участие в деловом общении для эф-	– организовывать работу коллектива и команды	– психология коллектива

	команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	фективного решения деловых задач – планирование профессиональной деятельности	– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– психология личности – основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке проявление толерантность в рабочем коллективе	– излагать свои мысли на государственном языке оформлять документы	– особенности социального и культурного контекста правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;	– понимать значимость своей профессии (специальности) – демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	– описывать значимость своей профессии – презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии(специальности)	– сущность гражданско-патриотической позиции – общечеловеческие ценности – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	– соблюдать нормы экологической безопасности – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности – пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	– сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. – поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. – пользоваться средствами профилактика и перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	– роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – основы здорового образа жизни; – условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности). – средства профилактики перенапряжнния.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	– современные средства и устройства информатизации – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	– применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. – ведение общения на профессиональные темы	– использовать современное программное обеспечение – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), – понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности – особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предприни-	– определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятель-	– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	– основы предпринимательской деятельности – основы финансовой грамотности – правила разработки бизнес-планов

	мательскую деятельность в профессиональной сфере.	ности – составлять бизнес план – презентовать бизнес-идею – определение источников финансирования – применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	– оформлять бизнес-план – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	– порядок выстраивания презентации кредитных банковских продуктов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР

2.1.Тематический план профессионального модуля

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			**Домашняя работа обучающегося,** часов		**Учебная,** часов	**Производственная практика, (по профилю специальност),** ***часов***
			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***
ПК 7.1 – 7.5 ОК 01 - 11	Раздел 1. Организация работы повара	126	118	40	-	8	-		-
ПК 7.1 – 7.5 ОК 01 - 11	Раздел 2. Организация работы кондитера	106	98	34		8			
ПК 7.1 – 7.5 ОК 01 - 11	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика	108							108
	Всего:	**412**	**216**	**74**	**-**	**16**	**-**	**72**	**108**

3.2. Тематический план и содержание ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	*Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся*		*Объем в часах*	*Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы*
1	*2*		*3*	*4*
Раздел 1. Организация работы повара				
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар			***138***	
Тема 1.1. Организация рабочего места повара.	***Содержание***	***Уровень освоения***	***6***	
	1 Организация рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.	*1,2*	*2*	*ПК 7.1 – 7.5 ОК 01 - 11*
	2 Технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства. Правила их безопасного использования. Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. Правила и технологии расчетов с потребителями.	*1,2*	*2*	
	3 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Оборудование для раздачи пищи. Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация, назначение. Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Термостаты, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	*1,2*	*2*	
Тема 1.2 Обработка сырья, приготовление и оформ-	***Содержание***	***Уровень освоения***	***16***	
	1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов	*1,2*		*ПК 7.1 – 7.5 ОК 01 - 11*

ление блюд и гарниров из овощей и грибов.		овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			***10***	
	Практическое занятие № 1 Определение массы отходов при механической обработке овощей			*2*	
	Практическое занятие № 2 Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости.			*2*	
	Лабораторная работа №1. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных и жареных овощей и грибов.			*2*	
	Лабораторная работа № 2 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.			*4*	
Тема 1.3 Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	***Содержание***		***Уровень освоения***	***16***	
	1.	Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы	*1*	*2*	*ПК 7.1 – 7.5 ОК 01 - 11*
	2.	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем.	*1,2*	*2*	
	3.	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	*1,2*	*2*	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			***10***	
	Практическое занятие № 3 Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.			*2*	
	Лабораторная работа №3 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.			*2*	
	Лабораторная работа №4 Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.			*2*	

	Лабораторная работа №5 Приготовление и отпуск блюд из теста с фаршем. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения			*4*	
Тема 1.4 Приготовление основных супов и соусов.	***Содержание***		***Уровень освоения***	***16***	
	1.	Приготовление бульонов и отваров, простых супов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление простых холодных и горячих соусов.	*1,2*	*6*	*ПК 7.1 – 7.5 ОК 01 - 11*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			***10***	
	Практическое занятие № 4 Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов.			*2*	
	Лабораторная работа №6 Приготовление и отпуск заправочных, пюреобразных и других супов. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.			*4*	
	Лабораторная работа №7 Приготовление и отпуск простых горячих и холодных соусов. Определение качества готовых соусов. Проведение бракеража.			*4*	
Тема 1.5 Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы	***Содержание***		***Уровень освоения***	***8***	
	1	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	*1,2*	*6*	*ПК 7.1 – 7.5 ОК 01 - 11*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			***2***	
	Лабораторная работа №8 Приготовление и отпуск простых блюд из рыбы с костным скелетом. Требование к качеству. Проведение бракеража.			*2*	
Тема 1.6 Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы.	***Содержание***		***Уровень освоения***	***10***	
	1.	Подготовка полуфабрикатов из мяса. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса. Приготовление и оформление простых блюд из мяса.	*1,2*	*4*	*ПК 7.1 – 7.5 ОК 01 - 11*
	2	Подготовка полуфабрикатов из мясных продуктов. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мясопродуктов. Приготовление и оформление простых блюд из мясных продуктов.	*1,2*	*2*	
	3	Подготовка полуфабрикатов из домашней птицы. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	*1,2*	*2*	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			***2***	
	Лабораторная работа №9 Приготовление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов.			*1*	
	Лабораторная работа №10 Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушеной птицы.			*1*	

	Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.				
Тема 1.7 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	***Содержание***		***Уровень освоения***	***14***	
	1.	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	*1,2*	*4*	*ПК 7.1 – 7.5 ОК 01 - 11*
	2.	Приготовление и оформление салатов.	*1,2*	*4*	
	3.	Приготовление и оформление простых холодных закусок. Приготовление и оформление простых холодных блюд.	*1,2*	*4*	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			***2***	
	Практическое занятие №5 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций, изготовляемых из заданного количества сырья с учетом взаимозаменяемости			*2*	
Тема 1.8 Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.	***Содержание***		***Уровень освоения***	***8***	
	1.	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	*1,2*	*4*	*ПК 7.1 – 7.5 ОК 01 - 11*
	2.	Приготовление простых горячих напитков, простых холодных напитков.	*1,2*	*4*	
Тема 1.9 Приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий.	***Содержание***		***Уровень освоения***	***6***	
	1.	Ознакомление с организацией работы кондитерского цеха. Инструктаж по технике безопасности. Подготовка и обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий: фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов. Оценка качества готовых полуфабрикатов.	*1*	*6*	
Тема 1.10 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	***Содержание***		***Уровень освоения***	***8***	
	1.	Подготовка и обработка сырья. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами, и изделий из него. Оценка качества готовых изделий.	*1*	*6*	*ПК 7.1 – 7.5 ОК 01 - 11*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			***2***	
	Лабораторная работа №11 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него			*2*	
Тема 1.11 Приготовление бездрожжевого теста, изделий полуфабрикатов на него	***Содержание***		***Уровень освоения***	***10***	
	1.	Подготовка и обработка сырья. Приготовление бездрожжевого теста (блинчатого, вафельного, песочного, сдобного, бисквитного, слоеного, воздушного), изделий полуфабрикатов на него. Оценка качества готовых изделий.	***1***	*8*	*ПК 7.1 – 7.5 ОК 01 - 11*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			***2***	
	Практическое занятие №6 Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого и бездрожжевого теста.			*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся			***8***	

	Тематика самостоятельной (внеаудиторной) работы: 1. Работа с опорным конспектом на тему: «Организация рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. 2. Работа с опорным конспектом на тему: «Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента»		
Учебная практика		***36***	*ПК 7.1 – 7.5* *ОК 01 - 11*
Виды работ *- Обработка овощей, грибов.* *- Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.* *- Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов.* *- Приготовление блюд из овощей и грибов.* *- Приготовление супов.* *- Приготовление блюд из рыбы.* *- Приготовление блюд из мяса.* *- Приготовление блюд из птицы.* *- Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий.* *- Приготовление блюд из яиц и творога;* *- Приготовление горячих закусок* *- Приготовление горячих сладких блюд и напитков;* *- Приготовление мучных кондитерских изделий* *- Приготовление холодных блюд (закусок)* *- Приготовление холодных сладких блюд и напитков* *- Оформление и отпуск готовой продукции.*		***36***	
Производственная практика		***54***	
Виды работ *Приготовление блюд из овощей и грибов.* *Приготовление супов* *Приготовление блюд из рыбы.* *Приготовление блюд из мяса.* *Приготовление блюд из птицы.* *Приготовление горячих закусок.*			
Экзамен МДК		***0***	

Раздел 2. Организация работы кондитера				
МДК 07.02. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер				
Тема 2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий	***Содержание***	***Уровень освоения***	***60***	
	1. Подготовка кондитерского сырья к производству.	*1,2*	*2*	*ПК 7.1 – 7.5 ОК 01 - 11*
	2. Разрыхлители теста. Вкусовые и ароматические вещества.	*1,2*	*2*	
	3. Технология приготовления фаршей и начинок.	*1,2*	*2*	
	4. Технология приготовления дрожжевого теста.	*1,2*	*2*	
	5. Разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста	*1,2*	*2*	
	6. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	*1,2*	*2*	
	7. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него.	*1,2*	*2*	
	8. Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.	*1,2*	*2*	
	9. Технология приготовление вафельного теста и изделий из него.	*1,2*	*4*	
	10. Технология приготовление пряничного теста и изделий из него.	*1,2*	*2*	
	11. Технология приготовление песочного теста и изделий из него.	*1,2*	*4*	
	12. Технология приготовление кексов.	*1,2*	*2*	
	13. Технология приготовления бисквитного теста.	*1,2*	*4*	
	14. Технология приготовления изделий из бисквитного теста.	*1,2*	*2*	
	15. Технология приготовления заварного теста изделий из него.	*1,2*	*4*	
	16. Отделочные полуфабрикаты. Украшения из крема.	*1,2*	*2*	
	17. Различные виды украшения.	*1,2*	*2*	
	18. Технология приготовления мастики и марципана.	*1,2*	*2*	
	19. Основные процессы отделки выпеченных полуфабрикатов. 20. Технология приготовления слоеного теста и изделий из него.	*1,2*	*2*	
	21. Технология приготовления воздушного теста и изделий из него. 22. Технология приготовления воздушно-орехового теста и изделий из него.	*1,2*	*2*	
	23. Технология приготовления миндального теста и изделий из него. 24. Технология приготовления бисквитных пирожных	*1,2*	*2*	
	25. Технология приготовления песочных пирожных. 26. Технология приготовления слоеных и заварных пирожных.	*1,2*	*4*	
	27. Технология приготовления крошковых десертных пирожных. 28. Технология приготовления рулетов.	*1,2*	*4*	
	29. Технология приготовления бисквитных тортов.	*1,2*	*4*	

	30. Технология приготовления различных видов тортов.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***34***	
	Лабораторная работа №12 Приготовление классических пирожных из различных полуфабрикатов.	*4*	
	Лабораторная работа №13 Приготовление пресного теста и изделий из него	*2*	
	Лабораторная работа №14 Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него	*4*	
	Лабораторная работа №15 Приготовление жидкого теста для блинчиков	*4*	
	Лабораторная работа №16 Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней	*4*	
	Лабораторная работа №17 Приготовление песочного и сдобного пресного теста и изделий из него	*4*	
	Лабораторная работа №18 Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него	*4*	
	Лабораторная работа №19 Приготовление заварного и бисквитного теста	*4*	
	Лабораторная работа №20 Приготовление тортов	*4*	
	Дифференцированный зачет	***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела		
	Тематика самостоятельной (внеаудиторной) работы: Работа с опорным конспектом на тему: «Подготовка кондитерского сырья к производству» Работа с опорным конспектом на тему: «Технология приготовления дрожжевого теста». Подготовить опорный конспект по теме: «Технология приготовления изделий из бисквитного теста» Подготовка презентации на тему: «Отделочные полуфабрикаты. Украшения из крема»	***8***	
Учебная практика		***72***	*ПК 7.1 – 7.5* *ОК 01 - 11*
Виды работ *1. Приготовление изделий из бисквитного, песочного, заварного теста.* *2. Приготовление изделий из слоеного, воздушного теста.* *3. Приготовление отделочных полуфабрикатов.* *4. Оформление мучных кондитерских изделий.* *5. Приготовление тортов и пирожных.* *6. Приготовление пирогов.*			
Производственная практика (по профилю специальности)		***108***	
Виды работ *1. Приготовление изделий из бисквитного, песочного, заварного теста.* *2. Приготовление изделий из слоеного, воздушного теста.* *3. Приготовление отделочных полуфабрикатов.* *4. Оформление мучных кондитерских изделий.* *5. Приготовление тортов и пирожных.* *6. Приготовление пирогов.*			

Экзамен квалификационный		
Всего	***412***	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие кабинета «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Технология кулинарного и кондитерского производства»

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Технология кулинарного и кондитерского производства»

Комплект учебной мебели: столы; стулья; доска; муляжи блюд; натуральные образцы продуктов; переносные ноутбук и мультимедийный проектор; шкафы для хранения муляжей (инвентаря); DVD диск

«Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд», - кабинет № 2о

Столы разделочные; доски разделочные; комплекты поварских ножей; мясорубка электрическая; овощерезка-протирка электрическая; весы; плиты электрические; котлы наплитные; зонт вентиляционный островной; шкафы жарочные; зонт вентиляционный пристенный; электрическая печь; микроволновая печь; пароварка; фритюрница; мультиварка; шкаф; стеллаж; комплект посуды; кастрюли разной ёмкости; морозильные камеры; холодильники; полка настенная для сушки тарелок; кухонный комбайн; ванны моечные, раковины.

Пароконвектомат, расстоечный шкаф, конвекционная печь, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль (саламандр), электроблинница, электромармиты, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, гранитор, охлаждаемый прилавок-витрина, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный), диспансер для подогрева тарелок, блендер, слайсер, куттер, миксер для коктейлей, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), сифон, стол с охлаждаемой поверхностью, машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, кофе-ростер (аппарат для обжарки зёрен), хоболи (оборудование для варки кофе на песке), гриль сковорода, овоскоп, нитраттестер, фризер, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, газовая горелка (для карамелизации), барная станция для порционирования соусов, набор инструментов для карвинга.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основной источник:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017

(www.academia-moscow.ru)
2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение студентами профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в техникуме, так и в организациях соответствующих профилю специальности.

Преподавание МДК модуля носит практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий студенты закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Реализация программы модуля подразумевает обязательную учебную и производственную практики, которые проводятся концентрированно в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом на теоретическую подготовку, мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла, в учебно-производственных мастерских, лабораториях и других подразделениях техникума, на предприятиях города и завершается дифференцированным зачетом студента, освоенных им общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика может проводиться в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением, при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модулей ОПОП СПО по осваиваемой специальности. Соответствующие организации подтверждают оценку общих и профессиональных компетенций обучающихся в ходе прохождения практики и представляют документы в техникум, которые учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Изучение общепрофессиональных дисциплин предшествует освоению модуля или изучаются параллельно.

Для реализации программы профессионального модуля используются образовательные технологии: проблемное обучение; проектные методы обучения; исследовательские методы обучения; кейс-технология (использование в обучении игровых методов: ролевых, деловых, и других видов обучающих игр); обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа); информационно-коммуникационные технологии.

В соответствии с требованиями ФГОС по специальности СПО реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: компьютерных симуляций, групповых дискуссий, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, индивидуальных и групповых проектов с целью формирования и развития требуемых компетенций студентов.

Программа модуля имеет практикоориентированную направленность. Реализация программы модуля предусматривает выполнение обучающимися заданий лабораторных и практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности обеспечивается руководящими и педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, направление деятельности которых соответствует вышеуказанной области профессиональной деятельности не менее 3 лет, является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Возможно также привлечение лиц 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).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР

Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю экзамен (квалификационный).

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по междисциплинарному курсу по всем разделам учебной и производственной практикам.

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практических ситуаций, имитирующих работу повара. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по выбранным контролируемым показателям.

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении дифференцированного зачета .

Предметом оценки освоения междисциплинарного курса являются умения и знания.

Условием допуска к дифференцированному зачету является положительная текущая аттестация по всем практическим и лабораторным работам междисциплинарного курса, ключевым теоретическим вопросам междисциплинарного курса (проверка выполняется текущим контролем).

Код и наименование профессиональных и общихкомпетенций, формируемыхв рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Приготовление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарныхизделий разнообразного ассортимента	– обоснованный, целесообразный и аргументированный выбор продуктов оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	– тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуационных задач, – оценка демонстрации результатов выполнения вида работ на практике, – оценка презентации выполненного вида работ
ПК 7.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	– аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления иподготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента	
ПК 7.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента	– аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления иподготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПК 7.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	– аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПК 7.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	– аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления иподготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительнок различным контекстам	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов испособов решения профессиональных задач; – адекватная оценка и самооценкаэффективности и качества выполнения профессиональных задач	– Интерпретация результатов – наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательнойпрограммы – Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной
ОК 02 Осуществлять поиск,анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– использование различных источников, включая электронныересурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственноепрофессиональное	– демонстрация ответственности за принятые решения – обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной	

и личностное развитие.	работы;	и производственной практикам – Экзамен
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,клиентами.	– конструктивное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами входе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; – обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке сучетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устной и письменной речи, ясность формулирования иизложения мыслей	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	– соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, демонстрация соблюдения стандартов антикоррупционного поведения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебнойи производственной практик; – знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08 Использовать средствафизической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	– эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;	
ОК 09 Использовать информационные технологиив профессиональной деятельности	– эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	– эффективность использования впрофессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе наанглийском языке.	
ОК 11 Использовать знанияпо финансовой грамотности,планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– эффективное применение знаний по финансовой грамотности	