

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области  
«Лодейнопольский техникум промышленных технологий»**

**Приложение**  
к ОПОП по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**г. Лодейное Поле  
2024 г.**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь), разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.12.2016 года №31565

Организация-разработчик: ГБПОУ ЛО «Лодейнопольский техникум промышленных технологий»

Разработчик:

Буланкина Е.А., преподаватель ГБПОУ ЛО «Лодейнопольский техникум промышленных технологий», высшая квалификационная категория

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии

Протокол №9

от «04» апреля 2024г

Председатель: Самодуров Э.В.

УТВЕРЖДЕНО:

Распоряжением директора

№ 69-рс от «15» апреля 2024г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Выполнение работ по рабочим профессиям повар, кондитер, пекарь и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей, грибов.

ПК 7.2. Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, мучных блюд.

ПК 7.4. Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы,

ПК 7.5. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты, винегреты,

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 7.8. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

<b>Иметь практический опыт:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li><li><input type="checkbox"/> подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li><li><input type="checkbox"/> приготовления основных супов и соусов;</li><li><input type="checkbox"/> обработки рыбного сырья;</li><li><input type="checkbox"/> приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li><li><input type="checkbox"/> обработки сырья;</li><li><input type="checkbox"/> приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li><li><input type="checkbox"/> подготовки гастрономических продуктов</li><li><input type="checkbox"/> приготовления и оформления холодных блюд и закусок</li><li><input type="checkbox"/> приготовления сладких блюд;</li><li><input type="checkbox"/> приготовления напитков;</li><li><input type="checkbox"/> приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li></ul>
---------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>Уметь:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и к ним;</li> <li>- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов, качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, гастрономических продуктов, рыбы, мяса и домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним, и соответствие их технологическим требованиям к простым блюдам из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы, основным супам и соусам, простым сладким блюдам и напиткам, простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, полуфабрикатов и блюд из рыбы; мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</li> <li>- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</li> <li>- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество готовых изделий;</li> </ul>
<p><b>Знать:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;</li> <li>- виды рыб и требования к качеству для приготовления блюд;</li> <li>- основные характеристики и пищевая ценность блюд;</li> <li>- требования к качеству блюд и хлебобулочных мучных изделий;</li> <li>- требования к безопасности хранения блюд и хлебобулочных изделий;</li> <li>- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы и домашней птицы;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;</li> <li>- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд.</li> </ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов - 710

Из них на освоение МДК - 368 часов

Из них:

самостоятельная работа -24

На практики:

- учебную - 180 часов

- производственную — 144 часа

Квалификационный экзамен-18

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей, грибов.
ПК 7.2	Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, мучных блюд
ПК 7.4	Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы
ПК 7.5	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты. винегреты
ПК 7.6	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 7.8	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для вы-

	полнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объём образовательной программы, час.	Объём образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Самостоятельная работа		
			Обучение по МДК, в час.		Практика			
			Всего, часов	В т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час	я						
1	2							
<b>ПК 7.1. - 7.6</b>	<b>Раздел модуля 1. Выполнение работ по профессии повар</b>	122	118	<b>48</b>	-	-	-	<b>4</b>
<b>ПК 7.8</b>	<b>Раздел модуля 2. Выполнение работ по профессии кондитер</b>	120	110	<b>50</b>	-	-	-	<b>10</b>
<b>ПК 7.7</b>	<b>Раздел модуля 3. Выполнение работ по профессии пекарь</b>	126	116	<b>48</b>	-	-	-	<b>10</b>
<b>ПК 7.1. - 7.8</b>	Учебная практика	180	-	-	-	<b>180</b>		-
	Производственная практика	144					<b>144</b>	
	<i>Квалификационный экзамен</i>	18						
	<i>Всего</i>	<b>710</b>	<b>344</b>	<b>146</b>	-	<b>180</b>	<b>144</b>	<b>24</b>

### 3.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Раздел модуля 1. Выполнение работ по профессии повар</b>				
<b>МДК. 07.01. Выполнение работ по профессии повар</b>		<b>118</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Приготовление полуфабрикатов кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	<b>22</b>		
	1. Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов.			2
	2. Обработка мяса, субпродуктов.			2
	3. Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса.			2
	4. Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса			2
	5. Обработка птицы, заправка.			2
	6. Приготовление полуфабрикатов из птицы.			2
	7. Обработка рыбы, филирование			2
	8. Приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы.			2
	9. Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы.			2
	10. Обработка сельди, морепродуктов.			2
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>				
<b>Практические занятия. Расчеты при приготовлении полуфабрикатов</b>		<b>12</b>		
<b>Тема 1.2.</b> Особенности технологии приготовления простых кулинарных блюд	<b>Содержание</b>	<b>48</b>		
	1. Виды тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке.			2
	2. Ассортимент и технология приготовления заправочных супов.			2
	3. Ассортимент и технология приготовления супов холодных, пюреобразных, молочных.			2
	4. Ассортимент и технология приготовления горячих соусов.			2
	5. Ассортимент и технология приготовления холодных соусов.			2
	6. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из овощей.			2
	7. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.			2
	8. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из творога и яиц.			2
	9. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из рыбы целиком, порционным куском.			2
	10. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из рубленой рыбы.			2
11. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из морепродуктов	2			



	12	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мяса крупным куском		2
	13	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мяса порционным куском.		2
	14	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мяса мелким куском.		2
	15	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из птицы.		2
	16	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из субпродуктов.		2
	17	Ассортимент и технология приготовления салатов.		2
	18	Ассортимент и технология приготовления горячих и холодных закусок.		2
	19	Ассортимент и технология приготовления изделий из теста		2
	20	Ассортимент и технология приготовления сладких блюд.		2
	21	Ассортимент и технология приготовления напитков.		2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
	<b>Практическое занятие.</b> Расчеты при приготовлении горячих блюд из мяса, птицы, рыбы		<b>6</b>	
	<b>Лабораторные работы.</b> Технология приготовления супов, соусов, горячих вторых блюд, горячих и холодных закусок, сладких блюд и напитков.		<b>30</b>	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>			<b>4</b>	
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>3. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>4. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>5. Решение ситуационных задач.</p> <p>6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1</p>				
<b>Раздел модуля 2. Выполнение работ по профессии кондитер</b>				
<b>МДК 07.02. Выполнение работ по профессии кондитер</b>			<b>110</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
Приготовление простых отделочных полуфабрикатов	1.	Классификация отделочных полуфабрикатов		2
	2.	Приготовление помады, глазури, ганаши.		2
	3.	Приготовление кремов на основе сливочного масла		2
	4.	Приготовление белковых кремов		2
	5.	Приготовление заварных кремов		2
	6.	Приготовление кремов на основе сливок, творога, сметаны		2

	7	Приготовление мастики, марципана		2
	8	Приготовление крошки, крупки		2
	9	Приготовление простых отделочных полуфабрикатов из карамели, шоколада		2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
	<b>Практическая работа.</b> Расчеты при приготовлении простых отделочных полуфабрикатов		<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа.</b> Технология приготовления простых отделочных полуфабрикатов		<b>6</b>	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>			<b>44</b>
Особенности технологии приготовления основных мучных кондитерских изделий	1	Классификация, ассортимент мучных кондитерских изделий		2
	2	Характеристика основного и дополнительного сырья. Подготовка сырья к производству.		2
	3	Приготовление бисквитного полуфабриката		2
	4	Приготовление песочного полуфабриката		2
	5	Приготовление заварного полуфабриката		2
	6	Приготовление слоеного полуфабриката		2
	7	Приготовление воздушного, воздушно-орехового полуфабриката		2
	8	Приготовление вафельного и медового полуфабриката		2
	9	Ассортимент и технология приготовления бисквитных пирожных		2
	10	Ассортимент и технология приготовления песочных пирожных		2
	11	Ассортимент и технология приготовления заварных и слоеных пирожных		2
	12	Ассортимент и технология приготовления воздушных, вафельных и медовых пирожных		2
	13	Ассортимент и технология приготовления бисквитных тортов		2
	14	Ассортимент и технология приготовления бисквитных рулетов		2
	15	Ассортимент и технология приготовления песочных и слоеных тортов		2
	16	Ассортимент и технология приготовления воздушных и медовых тортов		2
	17	Классификация и ассортимент печенья.		2
	18	Технология приготовления сдобного печенья		2
	19	Ассортимент и технология приготовления пряничных изделий		2
	20	Ассортимент и технология приготовления кексов		2
	21	Ассортимент и технология приготовления мучных восточных сладостей		2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
	<b>Практическая работа.</b> Расчеты при приготовлении основных мучных кондитерских изделий		<b>4</b>	
	<b>Лабораторные работы.</b> Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий: Тортов и пирожных массового производства, печенья, пряничных изделий, кексов, мучных восточных сладостей		<b>36</b>	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>			<b>10</b>	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				

2. Составление таблиц: «Требования к качеству основных кондитерских изделий»,			
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4. Работа со сборниками рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки, мучные восточные сладости.			
5. Составление технологических схем и технологических карт на основные мучные кондитерские изделия.			
6. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов, подготовка докладов и рефератов и презентаций по темам раздела 2.			
7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
8. Решение ситуационных задач.			
<b>Раздел модуля 3. Выполнение работ по профессии пекарь</b>			
<b>МДК 07.03. Выполнение работ по профессии пекарь</b>		<b>116</b>	
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
Характеристика сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство	1. Характеристика основного и дополнительного сырья.		2
	2. Правила взаимозаменяемости сырья		2
	3. Подготовка сырья к производству.		2
	4. Оборудование для подготовки сырья к пуску в производство		2
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
Приготовление теста	1. Технологический процесс приготовления теста		2
	2. Дрожжевое безопарное и опарное тесто.		2
	3. Приготовление теста опарным способом		2
	4. Приготовление теста безопарным способом		2
	5. Понятие рецептуры		2
	6. Готовность теста		2
<b>Тематика практических занятий</b>			
<b>Практическая работа. Расчеты при приготовлении теста опарным и безопарным способом</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
Разделка и формование теста. Расстойка тестовых заготовок	1. Технология деления теста.		2
	2. Предварительная и окончательная расстойка		2
	3. Формование тестовых заготовок		2
	4. Оборудование для разделки, формования и расстойки тестовых заготовок		2
<b>Тема 3.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
Выпечка хлебобулочных изделий	1. Выпечка хлебобулочных изделий		2
	2. Температурные режимы		2
	3. Оборудование для выпечки хлебобулочных изделий		2
<b>Тема 3.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
Особенности технологии приготовления простых хлебобулочных изделий	1. Приготовление хлеба		2
	2. Приготовление батонов		2

	3	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий		2
	4	Приготовление пирогов и пирожков		2
	5	Приготовление пончиков		2
	6	Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста		2
	7	Приготовление изделий из бездрожжевого слоеного теста		2
	8	Приготовление сухарных изделий		2
	9	Приготовление бараночных изделий		2
	10	Требования к качеству готовых хлебобулочных изделий		2
	11	Укладка, упаковка хлебобулочных изделий		2
	12	Хранение хлебобулочных изделий		2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
	<b>Практическая работа.</b> Расчеты при приготовлении простых хлебобулочных изделий		<b>6</b>	
	<b>Лабораторные работы.</b> Технология приготовления простых хлебобулочных изделий: хлеба, батонов, сдобных хлебобулочных изделий, пирогов, пирожков, пончиков, слоеных изделий		<b>36</b>	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3</b>			10	
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Составление таблиц: «Требования к качеству простых хлебобулочных изделий»,</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Работа со сборниками рецептов на хлебобулочные, сухари и бараночные изделия</p> <p>5. Составление технологических схем и технологических карт на основные мучные кондитерские изделия.</p> <p>6. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов, подготовка докладов и рефератов и презентаций по темам раздела 3.</p> <p>7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>8. Решение ситуационных задач.</p>				
<b>Учебная практика по ПМ.07</b>			180	
<b>Виды работ:</b>				
<p>1. Организация рабочего места</p> <p>2. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов</p> <p>3. Приготовление соусов, супов</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>6. Приготовление блюд из творога и яиц</p> <p>7. Приготовление горячих блюд из рыбы</p> <p>7. Приготовление горячих блюд из мяса, субпродуктов и птицы</p> <p>8. Приготовление горячих блюд из теста</p>				

9. Приготовление простых сладких блюд и напитков 6. Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий 7. Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема 8. Приготовление тортов 9. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий 0. Сервировка стола	1	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Механическая кулинарная обработка, нарезка и формовка овощей, плодов и грибов. Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров. 2. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд из яиц, творога и теста. 3. Приготовление простых супов и соусов 4. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление простых блюд из рыбы. 5. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. 6. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление и оформление салатов. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок. 7. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. Приготовление простых горячих напитков. Приготовление и оформление простых холодных напитков. 8. Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий 9. Приготовление печенья, кексов и пряников 10. Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема 11. Приготовление тортов 12. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий		144
<b>Квалификационный экзамен</b>		18
<b>Всего часов</b>		710

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).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологии приготовления пищи и организации производства и обслуживания, технологической лаборатории.

Оборудование учебных кабинетов: комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации; макеты, наглядные пособия.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: наборы оборудования, инструментов, приспособлений; комплекты плакатов и учебно-наглядных пособий, комплекты учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочие места по количеству обучающихся; оборудование технологического процесса; набор измерительных инструментов.

### 4.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

#### 4.2.1. Печатные издания:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария – М.: ПрофОбрИздат, 2000 г.
2. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров – М.: Издательский центр «Академия», 2003 г.
3. Лабораторно-практические занятия для поваров Учебное пособие для учащихся проф. училищ, лицеев /Автор – сост. В.А. Коева Ростов-на-Дону: Феникс, 2001 г.
4. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. обр. уч. пособие для сред. проф. образования/-2-е изд., стер – М.: Изд. центр «Академия», 2004 г
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Авт. Сост. А.И. Здобнов и др. – К.: А. СК. – 2005 г.
6. Кочурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для НПО. М.: изд. Академия, 2005 г.
7. Амренова М.М. «Повар» учебное пособие, М.: «АкадемКнига» учебник 2004 г.
8. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» «Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда» М.: «Академия», 2006 г.
9. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» «супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых», М.: «Академия», 2006 г.
10. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» «Механическая кулинарная обработка продуктов» М.: «Академия», 2006 г.
11. Шалагинова Е.П. «Повар» рабочая тетрадь М.: «Академия», 2006 г.
12. Татарская Л.Л. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров» М.: «Академия», 2005 г.
13. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» с изменениями на 01.01.2010 Редакция действующая
14. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
15. ГОСТ Р 50762-07. Общественное питание. Классификация предприятий. Введен 01.01.09
16. СП

2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 3 мая 2007г)  
17. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. От 22.05.03, дата введения 25.06.03.  
18. СП 2.2.2.1327-03. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила. Постановление от 26.05.03 №100, дата введения 25.06.03.

#### 4.2.2. Электронные издания:

1.

1. <http://www.povarenok.ru/>

2. <http://www.koolinar.ru/>

3. <http://www.domovusha.ru/>

4. <http://kuking.net/>

5. <http://www.good-cook.ru/>

6. <http://www.gyrman-info.ru/>

7. <http://pelmeshkek.ru/>

8. <http://www.russbread.ru>

9. <http:// Saechka.ru>

10. <http://www.peku-sam.r>

11. <http://kuking.net>

12. <http://www.edu.ru>

13. <http://kulinaro.ru>.

4.2.3. Дополнительные источники: На усмотрение образовательной организации.

#### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.015 Поварское и кондитерское дело.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также лаборатории, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программы ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального 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 осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями,



контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим 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.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального и среднего специального образования, соответствующего профилю модуля.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Безопасность жизнедеятельности».

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы являются обязательным

#### **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)**

Контроль и оценка результатов освоения ПМ 02 осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, устного и письменного тестирования, самостоятельных работ, а также результатов выполнения внеаудиторных видов работ, индивидуальных заданий обучающихся, учебной практики, производственной практики и экзамена.

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	----------------------

<p><b>ПК 7.1.</b> Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей, грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор безопасных схем организации рабочих мест;</li> <li>- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- оценка качества традиционных видов овощей, грибов, плодов в соответствии с товарной характеристикой;</li> <li>- выбор схем обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени, минимизирующих количество отходов;</li> <li>- обработка, нарезка, формовка сырья в соответствии с требованиями, предъявляемыми к качеству полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов;</li> <li>- точность определения кулинарного использования овощных полуфабрикатов;</li> <li>- качество и безопасность полуфабрикатов и традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени;</li> <li>- определение режимов и условий хранения полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени.</li> <li>• выбор рациональных технологических схем приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов;</li> <li>- качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- подбор соусов для отпуска основных блюд и гарниров из овощей, грибов;</li> <li>- выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения блюд и гарниров;</li> <li>- выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции;</li> <li>- точность оформления технологической документации.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производ</li> </ul>
<p><b>ПК 7.2.</b> Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор безопасных схем организации рабочих мест;</li> <li>- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, супов и соусов массового спроса;</li> <li>- выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- выбор рациональных технологических схем приготовления основных бульонов, отваров, супов и соусов (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов);</li> <li>- качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- выбор температурного режима приготоле-</li> </ul>	

	<p>ния, отпуска и хранения бульонов, отваров, супов и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции;</li> <li>- точность оформления технологической документации.</li> </ul>	
<p><b>ПК 7.3.</b>          Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, мучных блюд</p>	<p>выбор безопасных схем организации рабочих мест;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- оценка качества зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока и др. продуктов в соответствии с товароведной характеристикой сырья;</li> <li>- выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- выбор рациональных технологических схем приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, мучных блюд;</li> <li>- выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения блюд и гарниров;</li> <li>- выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции;</li> <li>- точность оформления технологической документации.</li> </ul>	
<p><b>ПК 7.4.</b> Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор безопасных схем организации рабочих мест;</li> <li>- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд массового спроса из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы;</li> <li>- выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного использования сырья;</li> <li>- выбор рациональных технологических схем приготовления основных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы;</li> <li>- качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- подбор соусов и гарниров для отпуска блюд массового спроса из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы;</li> <li>- выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых блюд;</li> <li>- выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность оформления технологической документации.</li> </ul>	
<p><b>ПК 7.5.</b>          Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты, винегреты</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор схем организации рабочих мест для приготовления холодных блюд и закусок в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;</li> <li>- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, винегретов, холодных блюд и закусок массового спроса;</li> <li>- выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного использования сырья;</li> <li>- выбор рациональных технологических схем приготовления основных холодных блюд и закусок;</li> <li>- качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- подбор гарниров, соусов и заправок для отпуска холодных блюд и закусок массового спроса;</li> <li>- выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых блюд и закусок;</li> <li>- выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции;</li> <li>- точность оформления технологической документации.</li> </ul>	
<p><b>ПК 7.6.</b>          Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор безопасных схем организации рабочих мест;</li> <li>- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных сладких блюд, напитков;</li> <li>- выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- выбор рациональных технологических схем приготовления сладких блюд и напитков массового спроса;</li> <li>- качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- выбор способов и приемов приготовления соусов, сиропов, глазури для подачи основных сладких блюд;</li> <li>- подбор соусов, сиропов, глазури для отпуска основных сладких блюд;</li> <li>- выбор температурного режима пригото-</li> </ul>	

	<p>ния, отпуска и хранения готовых сладких блюд, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции;</li> <li>- точность оформления технологической документации.</li> </ul>	
<p><b>ПК 7.7.</b> Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор безопасных схем организации рабочих мест;</li> <li>- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- выбор рациональных технологических схем приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- выбор способов и приёмов приготовления теста;</li> <li>- выбор способов и приёмов приготовления фаршей и начинок для пирогов и пирожков;</li> <li>- качество и безопасность полуфабрикатов, готовой продукции;</li> <li>- выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- выбор посуды, способы подачи и варианты оформления готовой продукции;</li> <li>- точность оформления технологической документации.</li> </ul>	
<p><b>ПК 7.8.</b> Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор безопасных схем организации рабочих мест;</li> <li>- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных мучных кондитерских изделий</li> <li>- выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- выбор рациональных технологических схем приготовления основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- качество и безопасность полуфабрикатов, готовой продукции;</li> <li>- выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор посуды, способы подачи и варианты оформления готовой продукции;</li> <li>- точность оформления технологической</li> </ul>	

	документации.	
--	---------------	--

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.

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК. 02</b>                   Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования ото-</li> </ul>	

	<p>бранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии .</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>– толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p><b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- понимание значимости своей профессии</p>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК. 09.</b> Использовать информационные технологии в про-</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных техно-</p>	

<p>фессиональной деятельности</p>	<p>логий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 10.</b>  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p><b>ОК 11.</b>  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>- понимание целей и содержания профессиональной деятельности;  - использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности.</p>	



