Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.10.2024 12:18:14
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Политехнический колледж

Предметная (цикловая) комиссия экономики и управления, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ
Директор
политехнического колледжа
ФГБОУ ВО «МГТУ»
З.А. Хутыз
«16» 06 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование профессионального модуля ПМ.08. Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания
Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения очная

Майкоп – 2024

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель рабочей программы:

преподаватель _____ (подпись) С.К. Шишхова И.О. Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии техники и технологий наземного транспорта и строительства

Председатель предметной (цикловой) комиссии

«_26_»___06_____2024__ г. _____ (подпись) С.К. Шишхова И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебно-методической работе

«_26_»___06_____2024__ г. _____ (подпись) Ф.А. Топольян И.О. Фамилия

Директор
ООО «Сфера»
Ресторан «Камелот»
_____ З.А. Хутыз

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ***Ошибка! Закладка не определена.***

2. Структура и содержание профессионального модуля 12

2.1. Трудоемкость освоения модуля 12

2.2. Структура профессионального модуля 14

2.3. Содержание профессионального модуля 15

3. Условия реализации профессионального модуля ..... Ошибка! Закладка не определена.

3.1. Материально-техническое обеспечение ..... ***Ошибка! Закладка не определена.***

3.2. Учебно-методическое обеспечение ..... ***Ошибка! Закладка не определена.***

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организации и ведение процессов приготовления лечебного питания».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[1]:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-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; -структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	- номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-

	профессиональной деятельности руководителем	-приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации-	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни;	-

	поддержания необходимого уровня физической подготовленности	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	-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 предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-
ПК 8.1.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом требований лечебного питания.	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации блюд с учетом требований лечебного питания, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода блюд с учетом требований лечебного питания, правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом требований лечебного питания, контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и

		продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами,	безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд с учетом требований лечебного питания; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав блюд с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для блюд с учетом требований лечебного питания; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить блюд с учетом требований лечебного питания в соответствии с

			рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
ПК 8.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков с учетом требований лечебного питания.	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации напитков с учетом требований лечебного питания, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода напитков с учетом требований лечебного питания, правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами,	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков с учетом требований лечебного питания, контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных напитков с учетом требований лечебного питания; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав напитков с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для напитков с учетом требований лечебного питания; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные

			методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить напитков с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
ПК 8.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания.	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания, правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания, контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кулинарных

		сырья, продуктов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами,	изделий с учетом требований лечебного питания; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить кулинарные изделия с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ПК 8.4	. Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур.	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и изделий с учетом требований лечебного питания с помощью компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением, использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур, контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,
ПК 8.5.	Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями	температуру подачи кулинарных блюд и изделий с учетом требований лечебного питания; требования к безопасности хранения кулинарных блюд и изделий с учетом требований лечебного питания; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов используя программное обеспечение: текстовые, графические, табличные и аналитические приложения, контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов,

			заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия[2]	128	72
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	*36*	*36*
производственная	*72*	*72*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 08.01 в форме экзамена* *МДК 08.02 в форме экзамена* *УП 08* *ПП 08* *ПМ 08*	12	-
Всего	**254**	**180**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия[3]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[4]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 8.1-ПК 8.3 ОК01-ОК11	Раздел 1. Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания	**74**	**48**	**74**	72	-	2		
ПК 8.4-ПК 8.5 ОК01-ОК11	Раздел 2. Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач	**60**	**24**	**60**	56	-	4		
ПК 8.1-ПК 8.5 ОК01-ОК11	Учебная практика	**36**	**36**					**36**	
ПК 8.1-ПК 8.5 ОК 01-ОК11	Производственная практика	**72**	**72**						**72**
	Промежуточная аттестация	**12**							
	Всего:	***254***	**180**	***134***	***128***	**-**	***6***	**36**	**72**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания		**78**	
МДК 08.01 Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания		**72**	
Тема 1.1 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд с учетом требований лечебного питания.	**Содержание**	**8**	ПК 8.1. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,
	1. Цели и задачи лечебного питания	2	
	2 Виды диет лечебного питания	2	
	3 Основные принципы приготовления блюд лечебных диет	2	
	4 Организация лечебного питания	2	
	практические и лабораторные занятия	**16**	
	1-2. Составление меню основного варианта стандартной диеты.	4	
	3-4. Составление меню варианта диеты с механическим и химическим щажением (щадящая диета)	4	
	5-6. Составление меню варианта диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая)	4	
	7-8. Составление меню варианта диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая)	4	
	самостоятельная работа обучающихся *Работа с нормативно – технической литературой*	**2**	
Тема 1.2 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и напитков с учетом требований лечебного питания.	**Содержание**	**8**	ПК 8.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,
	5. Особенности приготовления блюд из овощей с учетом требований лечебного питания	2	
	6. Особенности приготовления блюд из молочных продуктов с учетом требований лечебного питания	2	
	7. Особенности приготовления блюд из мяса с учетом требований лечебного питания	2	
	8. Особенности приготовления напитков с учетом требований лечебного питания	2	

	практические занятия	**8**	
	9. Расчет ТК блюд из овощей с учетом требований лечебного питания	2	
	10. Расчет ТК блюд из молочных продуктов с учетом требований лечебного питания	2	
	11.Расчет ТК блюд из мяса с учетом требований лечебного питания	2	
	12.Рачет ТК напитков с учетом требований лечебного питания	2	
	лабораторные занятия	**8**	
	1. Приготовление блюд из овощей с учетом требований лечебного питания	2	
	2. Приготовление блюд из молочных продуктов с учетом требований лечебного питания	2	
	3. Приготовление блюд из мяса с учетом требований лечебного питания	2	
	4. Приготовление напитков с учетом требований лечебного питания	2	
Тема 1.3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания.	**Содержание**	**8**	ПК 8.3, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07,
	9. Лечебные столы (диеты) по Певзнеру	2	
	10. Диета №1, 2,3,4	2	
	11. Диета №5, 6,7,8,9	2	
	12. Диета №10,11,12,13,14,15	2	
	лабораторные занятия	**16**	
	5-6. Приготовление блюд Диета №1	4	
	7-8. Приготовление блюд Диета №8–	4	
	9-10. Приготовление блюд Диета №9	4	
	11-12. Приготовление блюд Диета №15	4	
Раздел 2. Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач		**64**	
МДК 08.02 Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач		**56**	
Тема 2.1 Использование компьютера и мобильных	**Содержание**	**16**	ПК 8.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	13. Значение использования компьютера со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур	2	

устройств со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур.	14.Расчет сырьевой ведомости одного дня работы по заданию	2	
	15.Составление товарного отчета за один месяц работы ПОП	2	
	16.Работа с программой 1 С предприятие	2	
	17. Работа с программно-технологическим комплексом «ХАССП-Общепит» 2.0	2	
	18.Работа с программой «ХАССП-Школьное питание»	2	
	19.Работа с программно-технологическим комплексом "НАССР-Кондитер"	2	
	20. Создание базы технологических документов, журналов для ПОП		
	Практические занятия	**12**	
	13. Расчет технологической карты блюда лечебного питания	2	
	14. Расчет технико – технологической карты блюда лечебного питания	2	
	15.Расчет калькуляции блюда лечебного питания	2	
	16. Расчет пищевой ценности блюда лечебного питания	2	
	17.Расчет плана - меню 1 дня лечебного питания	2	
	18. Расчет сырьевой ведомости 1 дня лечебного питания	2	
	самостоятельная работа обучающихся *Работа с нормативно – технической литературой*	**2**	
Тема 2.2 ПК 8.5. Использование программного обеспечения: текстовых, графических, табличных и аналитических приложений	**Содержание**	**16**	ПК 8.5 ОК 02, ОК 03, ОК 04,, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	21. Разработка технологической документации ТК, ТТК на компьютере	2	
	22. Разработка технологической документации (технологические инструкции) на компьютере	2	
	23. Расчет пищевой ценности блюд лечебного питания	2	
	24. Расчет калькуляции блюд лечебного питания	2	
	25. Расчет производственной программы	2	
	26. Использование программного обеспечения для составления технологической схемы приготовления блюд	2	
	27. Использование программного обеспечения для составления летнего и зимнего меню	2	
	28. Использование программного обеспечения для расчета численности работников и составления табеля рабочего времени	2	

	практические занятия	**12**	
	19. Расчет пищевой ценности блюд лечебного питания	2	
	20. Расчет калькуляции блюд лечебного питания	2	
	21. Расчет производственной программы	2	
	22. Использование программного обеспечения для составления технологической схемы приготовления блюд	2	
	23. Использование программного обеспечения для составления летнего и зимнего меню	2	
	24. Использование программного обеспечения для расчета численности работников и составления табеля рабочего времени	2	
	самостоятельная работа обучающихся *Работа с нормативно – технической литературой*	**2**	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Приготовление, оформление блюд лечебного питания с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 3. Приготовление, оформление напитков лечебного питания с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 4. Приготовление, оформление и кулинарных изделий лечебного питания с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 5. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов, проведения текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 6. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		**36**	ПК 8.1-ПК 8.5 ОК 01-ОК 11

Производственная практика **Виды работ:** 1.Знакомство с предприятием, правилами и требованиями работы. 2. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд лечебного питания. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Подбор и рациональное использование сырья, соответствующего определенной диете. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд лечебного питания. 6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд лечебного питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни столовой 7. Оформление и подача блюд в соответствии с планом - меню. 8. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 9. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 10. Заполнение производственных журналов, отбор проб для суточной пробы, закладка и контроль хранения. 11.Порционирование и подача блюд лечебного питания. Составление заявки, расчет плана – меню на следующий день. 12. Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.	**72**	ПК 8.1-ПК 8.5 ОК 01-ОК 11
Промежуточная аттестация	***12***	
Всего	**254/180**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение:

Кабинет «Профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
5. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2023. – 176 с.
7. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.
8. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.
10. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
11. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2023. – 240 с.

12. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.
13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.
14. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
15. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
16. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147352 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
17. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147353 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
18. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147354 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
19. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147262 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
20. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147263 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
21. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2023. – 192 с.
22. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2023. – 128 с.
23. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN

978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147250 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

24. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152652 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
25. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/151691 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
26. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.
27. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2019. – 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
12. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

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

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

19. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

20. Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

21. Профессиональный стандарт 33.010 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 8.1. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом требований лечебного питания.	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих блюд с учетом требований лечебного питания в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления блюд с учетом требований лечебного питания; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления блюд с учетом требований лечебного питания; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления блюд с учетом требований лечебного питания; проведение маркировки ингредиентов для приготовления блюд с учетом требований лечебного питания; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления блюд с учетом требований лечебного питания в соответствии с инструкциями и регламентами	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 8.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков с учетом требований лечебного питания.	напитков с учетом требований лечебного питания с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей различных диет; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке напитков	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения

	с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей потребителей, видов диет; выбор температурного режима при подготовке напитков с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей потребителей, видов диет; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении напитков с учетом требований лечебного питания действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки напитков с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов диет; выбор условий и сроков хранения напитков с учетом требований лечебного питания с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления напитков с учетом требований лечебного питания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация напитков с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов диет	ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 8.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания.	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид,	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания; выбор условий и сроков хранения кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 8.4. Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур.	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для создания документов в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для выбора температурного режима и других режимов при приготовлении блюд лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для выбора способов и техник при подготовке блюд лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для создания инструкций по соблюдению стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для соответствия потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для соответствия готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)

	. Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур. демонстрации умений пользоваться технологическими картами приготовления блюд лечебного питания;	
ПК 8.5. Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями	Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями при подготовке к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями при выполнении требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями при выборе способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями при выборе температурного режима при подготовке блюд и напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями для соблюдения стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями при выявлении дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями для соответствия готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями для выбора условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать	- эффективность выполнения правил ТБ во время	

сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в 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 иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	