

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Новомичуринский многоотраслевой техникум»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих: повар.**

Специальность: 43.02.05 Поварское и кондитерское дело

РАССМОТРЕНА

на заседании методической комиссии

профессионального цикла

Протокол № 1 от 31.08.2022г.

Председатель ЦМК  Бакулина Е.Л.

г.Новомичуринск, 2022 год

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар» ППСЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана:

– в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 года №1565 (ред. от 17.12.2020), (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828);

– с учетом примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;

– с учетом профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 557).

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Новомичуринский многоотраслевой техникум».

Разработчик:

Артёмова Наталья Сергеевна, преподаватель первой квалификационной категории.

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих: повар».**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «повар» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	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.

Перечень профессиональных компетенций

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>Приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>Приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
уметь	<p>Выполнять приготовление и подготовку к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
знать	<p>Технологии приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>Технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 360 часов,

Из них на освоение МДК - 180 часов,

в том числе самостоятельная работа – 20 часов

практики, в том числе учебная - 72 часа

производственная - 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные и практические занятия,	курсовая проект (работа), час							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 7.1-7.5 ОК 01- ОК 04; ОК 07; ОК 09- ОК11.	МДК. 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар».кулинарных изделий сложного ассортимента	360	160	68	-	72	108	20
ПК 7.1-7.5	Учебная и производственная практика	180	-			72	108	
	Всего:	360	160	68	-	72	108	20

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,	Объем часов	
1	2	3	
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии Повар.			
Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Содержание	32	ПК 7.1; ПК 7.2 ОК 01- ОК 04; ОК 07.
	Организация рабочего места повара. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания. Общие сведения о приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, история развития; технологии приготовления и подготовки к реализации. Использование новых технологий для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	20	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.	12	
	Практическое занятие: Определение процента отходов овощей в зависимости от времени года. Составление технологических схем. Определение массы брутто и нетто. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из рыб. Решение задач на расчет сырья. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы в зависимости от ее кондиции, размера и требуемого способа разделки.	12	
Тема 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Содержание	38	ПК 7.1; ПК 7.2 ОК 01- ОК 04; ОК 07. ОК 09- ОК11.
	Способы тепловой кулинарной обработки. Основные способы – варка, жарка. Комбинированные способы тепловой обработки. Вспомогательные способы тепловой обработки. Общие сведения о приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, история развития; технологии приготовления и подготовки к реализации. Использование новых технологий для приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	20	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.	18	

	Практическое занятие: Составление технологических карт на супы – заправочные; суп-пюре, молочные супы. Составление технологических карт на блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Составление технологических карт на блюда из мяса, рыбы и птицы. Решение ситуационных задач. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	12	
	Лабораторная работа: Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	6	
Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание	32	ПК 7.1; ПК 7.3 ОК 01- ОК 04; ОК 07.
	Общие сведения о приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, история развития; технологии приготовления и подготовки к реализации. Использование новых технологий для приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	20	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.	12	
	Практические занятия: Составление технологической документации на холодные блюда и закуски. Решение ситуационных задач. Работа со сборником рецептур.	6	
	Лабораторная работа Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	
Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Содержание	28	ПК 7.1; ПК 7.4 ОК 01- ОК 04; ОК 07. ОК 09.
	Общие сведения о приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, история развития; технологии приготовления и подготовки к реализации. Использование новых технологий в приготовлении и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	16	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.	12	
	Составление технологической документации на сладкие блюда и напитки. Решение ситуационных задач. Работа со сборником рецептур.	6	
	Лабораторная работа: Приготовление холодных блюд, сладких блюд и напитков.	6	
Тема 5. Приготовление,	Содержание	30	

оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Общие сведения о приготовлении и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента, история развития; технологии приготовления и подготовки к реализации. Использование новых технологий в приготовлении и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента.	16	ПК 7.1; ПК 7.5 ОК 01- ОК 04; ОК 07.
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.	12	
	Практические занятия: Составление технологической документации на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. Решение ситуационных задач. Работа со сборником рецептур.	6	
	Лабораторная работа: Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	6	
	Дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела:		20	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой и сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. 3. Подготовка к практическим занятиям, расчет сырья, дополнительных ингредиентов, составление технологических карт на полуфабрикаты из домашней птицы. 4. Сбор и анализ информации по современным способам кулинарной обработки птицы и субпродуктов, видам сырья, новым видам оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, используемым для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы. 5. Составление рефератов, докладов, сообщений (по тематике преподавателя). 			
Учебная практика Освоение практических навыков по профессии Повар, Кондитер: Виды работ: Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		72	

<p>разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Подготовка отчета по учебной практике</p>		
<p>Производственная практика: Освоение практических навыков по профессии Повар. Виды работ: Участие в процессе приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	72	
Всего:	306	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.1.1.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.1.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1.Список основной и дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования /Н.А. Анфимова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 400 с.
2. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебник – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2004.-480с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с.

Дополнительные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

2. Гранаткина Н.В. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» М.: ОИЦ «Академия», 2009
3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М.: ОИЦ «Академия», 2006
4. Радченко Л.А Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник.- Ростов\Д: «Феникс», 2005 (СПО)

Стандарты, технические требования.

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Приготовление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	- обоснованный, целесообразный и аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение
ПК 7.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка демонстрации результатов
ПК 7.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	выполнения вида работ на практике, оценка презентации выполненного вида работ
ПК 7.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПК 7.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
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	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения
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	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- конструктивное 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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, демонстрация соблюдения стандартов антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении 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 поддержания 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 иностранных 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.	- эффективное применение знаний по финансовой грамотности	