

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 31.08.2020г.

Председатель ЦМК Бабкина Г.В.

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 – 356 часов,
Из них на освоение МДК - 164 часов,
в том числе самостоятельная работа –
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». | 160 | 160 | 68 | - | - | - | 0 |
| ПК 7.1-7.5 | Учебная и производственная практика | 180 | - | | | 72 | 108 | |
| | Консультации | 4 | | | | | | |
| | Экзамен по модулю | 12 | | | | | | |
| | Всего: | 356 | 160 | 68 | - | 72 | 108 | 0 |

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 полуфабрикатах 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 рецептов 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 рецептов. | 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 приготовления 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 рецептов. | 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 разнообразного ассортимента | Общие сведения о приготовлении и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, история развития; технологии приготовления и подготовки к реализации. Использование новых технологий в приготовлении и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного 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 разнообразного ассортимента | | 6 | |
| Дифференцированный зачет | | 2 | |
| Учебная практика Освоение практических навыков по профессии Повар, Кондитер: Виды работ: Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 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.: Стандартинформ, 2014. – Ш, 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 | |