МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

ГБПОУ РД «ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Код и наименование специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника:
специалист по поварскому и кондитерскому делу

2026г.

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой) комиссией
Протокол № 1 от «31» 08 2026 г.

Председатель П(Ц)К
_____ МуртазалиеваР.М.
Подпись ФИО

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР

_____ Шабанова М.М.
Подпись ФИО

31 08 2026 г

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

разработано на основе

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г.№1565(ред. от 17.12.2020) по специальности : 43.02.15 Поварское и кондитерское дело зарегистрировано в Минюсте России от 20.12.2016г. №44828

с учетом:
- методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ) , разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

Разработчики: Муртазалие_____ еподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК

Рецензенты: Гусейнова И.М _____ еподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
Рабочая программа профессионального модуля является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ГОС по специальности 5.43.02.15 Поварское и кондитерское дело в результате изучения профессионального модуля **ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих** студенты должны освоить основные виды деятельности 07.01 Освоение профессии рабочего, должности служащего Освоение специальности Поварское и кондитерское дело соответствующие им общие компетенции и профессиональные компетенции:

1. **Перечень общих компетенций**

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на одном из государственных языков ПМР с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на одном из государственных языков ПМР и иностранном языке

1. **Перечень профессиональных компетенций:**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций

ВД 1	Освоение профессии рабочего, должности служащего 16472 «Пекарь» (Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации приготовление презентации хлебобулочных изделий массового ассортимента)
ВД 2	Освоение профессии рабочего, должности служащего 16675 «Повар» (Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации приготовление простых блюд, кулинарных изделий массового ассортимента)
ПК 7.1.	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место пекаря к работе
ПК 7.2.	Приготовление, оформление и презентация хлебобулочных изделий
ПК 7.3.	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место повара к работе
ПК 7.4.	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

1. **В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

Иметь практический опыт	• Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания • Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара • Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара • Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения • Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий • Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара • Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара • Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,бобовых и кукурузы и макаронных изделий • Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара • Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи • Приготовление блюд из яиц, творога и теста по заданию повара • Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов и

	напитков • Приготовление и оформление основных холодных блюд и закусок • Приготовление и оформление бульонов и отваров, супов, соусов отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов • Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции • Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий • Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации • Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос • Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места • Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства • Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства • Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения • Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента • Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции • Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса • Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации • Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию • Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
уметь	• Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий • Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания • Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и

	кулинарных изделий • Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара • Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий • Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции • Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий • Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда • Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его • Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты • Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос • Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе • Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве • Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции • Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции • Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции • Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда • Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции • Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты • Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос
знать	• Нормативные правовые акты ПМР, регулирующие деятельность организаций питания

	• Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции • Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции • Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними • Технологии приготовления хлебобулочной продукции • Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения • Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства • Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям • Правила и технологии расчетов с потребителями • Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания • Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий • Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий • Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними • Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания • Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству • Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий • Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

	• Правила и технологии расчетов с потребителями

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -274

Из них,

на освоение МДК – 112

В том числе,

самостоятельная работа – 28

индивидуальный проект -20

экзамен по модулю - 6

на практики, в том числе

учебную **72**

производственную **36**

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Коды профес-сиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак.час				Самостоятельная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				
			Обучение по МДК		Практики		
			всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная	Производственная	
ПК 7.1.-7.2 ОК 1-7, 9,10	***МДК.07.01*** Освоение профессии Повар **Раздел 1.**Технология выполнения работ по профессии Повар	92	32	40			20

ПК 7.3.- 7.4. ОК 1-7, 9,10	**МДК.07.02** Цифровые технологии в профессиональной деятельности **Раздел 1.** Основные понятия и определения информационных технологий **Раздел 2.** Цифровые технологии в профессиональной деятельности	48	16	24			8
	Экзамен по модулю	6					
	Индивидуальный проект	20					
	Учебная практика	**72**					
	Производственная практика	**36**					
	Всего:	274					

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах
1	*2*	*3*
МДК 07.01. Освоение профессии Повар		72
Раздел 2. Технология выполнения работ по профессии «Повар»		
Тема 2.1. Обработка сырья и приготовление простых блюд из овощей и грибов	***Содержание***	***4***
	Обработка и подготовка овощей, грибов. Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из отварных жареных тушеных запеченных овощей. Классификация, ассортимент блюд из овощей, грибов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из овощей, грибов в зависимости от их технологических свойств. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Требования к качеству, температура подачи различных блюд.	
	В том числе практических занятий	***8***
	Практическое занятие № 1. Решение задач на расчет сырья, нормы выхода, определение количества отходов и порций приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов.	***8***
Тема 2.2. Обработка сырья и приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	***Содержание***	***4***
	Обработка сырья различных видов круп, бобовых, макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Классификация, ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в зависимости от их технологических свойств. Правила выбора основных продуктов и дополнительных	

	ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Требования к качеству, температура подачи различных блюд.	
	В том числе практических занятий	***8***
	Практическое занятие № 2. Решение задач на расчет сырья, нормы выхода, определение количества порций при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	***8***
Тема 2.3. Обработка сырья и приготовление блюд из яиц, творога, сыра и муки	***Содержание***	***4***
	Обработка сырья различных видов яиц, творога, сыра и муки. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра и муки. Классификация, ассортимент блюд из яиц, творога, сыра и муки. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра и муки в зависимости от их технологических свойств. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Требования к качеству, температура подачи различных блюд**.**	***4***
Тема 2.4. Приготовление супов и соусов	***Содержание***	***8***
	Технологический процесс приготовления супов. Классификация, ассортимент супов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Требования к качеству, температура подачи различных супов.	***2***
	Технологический процесс приготовления соусов. Классификация, ассортимент соусов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Требования к качеству, температура подачи.	***2***
	В том числе практических занятий	***8***
	Практическое занятие № 3. Решение задач на расчет сырья, нормы выхода, определение количества порций	***8***

	приготовления супов и соусов.	
Тема 2.5. Обработка рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление блюд из них	***Содержание***	***6***
	Обработка и подготовка рыбы, нерыбного водного сырья.	***2***
	Приготовление простых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Классификация, ассортимент блюд из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении из рыбы в зависимости от их технологических свойств. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Требования к качеству, температура подачи различных блюд.	***2***
	В том числе практических занятий	***8***
	Практическое занятие № 4. Расчет количества сырья необходимого для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	***8***
Тема 2.6. Технология обработки сырья и приготовления простых блюд из мяса и домашней птицы	***Содержание***	***8***
	Обработка и подготовка мяса. Приготовление простых блюд массового спроса из мяса. Классификация, ассортимент блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении из мяса в зависимости от их технологических свойств. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Требования к качеству, температура подачи различных блюд.	***4***
	Обработка и подготовка домашней птицы. Приготовление простых блюд массового спроса из домашней птицы. Классификация, ассортимент блюд из птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении из птицы в зависимости от их технологических свойств. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Требования к качеству, температура подачи различных блюд.	***4***

	В том числе практических занятий	***8***
	Практическое занятие № 5. Расчет количества сырья необходимого для приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	***8***
Промежуточная аттестация	***Диф. зачет***	***2***
МДК.07.02 Цифровые технологии в профессиональной деятельности		**40**
Раздел 1. Основные понятия и определения информационных технологий		
Тема 1.1. Современные информационные технологии. Аппаратное	***Содержание*** Основные понятия и обзор современных информационных технологий	6
	В том числе практических занятий	8
Тема 1.2. Программные и технические средства информационных	***Содержание*** Технология разработки электронных документов в MS Office	6
	Практическое занятие № 6.	8
Раздел 2. Цифровые технологии в профессиональной деятельности		
Тема 2.1. Специализированные информационные базы данных	***Содержание*** Основные понятия и структура баз данных	4
	В том числе практических занятий	8
Самостоятельная учебная работа при изучении : 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее		28

анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Курсовая работа **Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе** **Тематика занятий:** 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюдасложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы.	
Тематика курсовой работы 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей. 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, грибов. 3. Технологический процесс приготовления блюд из отварных и припущенных овощей 4 Технологический процесс приготовления блюд из жаренных и тушеных овощей, грибов. 5. Технологический процесс приготовления блюд из запеченных овощей, грибов.	

6. Расчет массы отходов при механической, кулинарной обработке сырья. 7. Решение задач на определение массы нетто и брутто при механической кулинарной обработке. 8. Механическая кулинарная обработка овощей, нарезка овощей. 9. Технологический процесс приготовления блюд из отварных и припущенных овощей. 10. Технологический процесс приготовления блюд из жаренных и тушеных овощей, грибов. 11. Технологический процесс приготовления блюд из запеченных овощей, грибов. 12.Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. 13. Кулинарная разделка говяжьей полутуши, приготовление полуфабрикатов.. 14. Кулинарная разделка бараньей и свиной полутуши, приготовление полуфабрикатов. 15. Приготовление рубленной и котлетной массы из мяса. 16. Обработка субпродуктов. 17. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. 18. Приготовление полуфабрикатов из птицы. 19. Расчеты при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов. 20. Расчет массы брутто и нетто мяса и мясопродуктов при механической и кулинарной обработке. 21. Расчеты при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы. 22. Приготовление рубленной массы из мяса и птицы и полуфабрикаты из нее. 23. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. 24. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом. 25. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы. 26. Технологический процесс приготовления рубленой массы из рыбы. 27. Оборудование для обработки рыбы и приготовления рубленой массы. 28.Технологический процесс приготовления рубленой массы из рыбы. 29. Расчеты при механической кулинарной обработке рыбы. 30. Технологический процесс приготовления супов. 31. Технологический процесс приготовления заправочных супов. 32. Технологический процесс приготовления супов-пюре.	

33. Технологический процесс приготовления холодных супов. 34. Составление технологических карт на супы. 35. Приготовление заправочных супов. 36. Приготовление разных супов. 37. Приготовление холодных супов. 38. Технологический процесс приготовления соусов. 39. Приготовление соусов с мукой. 40. Приготовление соусов без муки. 41. Технология приготовление соусов на муке. 42. Приготовление соусов без муки. 43. Технологический процесс приготовления блюд из круп. 44. Технологический процесс приготовления блюд из бобовых. 45. Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий.. 46. Составление технологических карт на блюда. 47. Технология приготовления каш. 48. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. 49. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. 50. Технология приготовления блюд из жареной рыбы. 51.Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. 52. Технология приготовления блюд из тушеной рыбы. 53. Технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы. 54. Составление технологических карт на блюда. 55. Приготовление и отпуск блюда « Рыба отварная с соусом польским». 56. Приготовление и отпуск блюда «Рыба жареная в тесте». 57. Приготовление и отпуск блюда «Рыба запеченная по-русски». 58. Технологический процесс приготовления блюд из мяса. 59. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса. 60. Технология приготовления блюд из жареного мяса. 61.Технология приготовления блюд из жареных субпродуктов. 62. Технология приготовления блюд из тушеного мяса. 63. Технология приготовления блюд из запеченного мяса. 64. Технология приготовления блюд из рубленого мяса. 65. Составление технологических карт на блюда.	

66. Технологический процесс приготовления блюд из жареного мяса. 67. Технологический процесс приготовления блюд из тушеного мяса. 68. Технология приготовления блюд из вареных, жареных, запеченных яиц. 69. Технологический процесс приготовления блюд из творога. 70. Технология приготовления блюд из яиц. 71. Технология приготовления блюд из творога. 72. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Из овощей и грибов. 73. Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса, рыбы и морепродуктов. 74. Технологический процесс приготовления бутербродов.	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицыперед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	***72***

8. Проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 18. 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. 19. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 20. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 21. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 22. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 23. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусокс учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 24. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий,	

закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 25. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 26. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 27. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 28. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 29. 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	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья,	***36***

полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос. 10. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 11. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 12. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой. 13. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	274

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет профессионального цикла оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: ноутбуком, наглядными пособиями (плакатами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

«Учебный кулинарный цех», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1**.** программы по специальности 5.43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.3. программы по специальности 5.43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Кухня организации питания (ресторан):

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Нормативные документы:

1. Закон ПМР «О защите прав потребителей» в действующей редакции;
2. ГОСТ ПМР ГОСТ Р 50762-2002 Общественное питание. Классификация предприятий
3. ГОСТ ПМР ГОСТ Р 50763-2002 Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия
4. ГОСТ ПМР ГОСТ Р 50764-2002 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ ПМР ГОСТ Р 50935-2002 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу
6. СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.2.1324-06 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (Приказ МЗ и СЗ ПМР от 15.08.2006 г. N 367)
7. Санитарные Правила МЗ и СЗ ПМР 2.3.6.1079-06 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (Приказ МЗ и СЗ ПМР от 15.08.2006 г. N 367)
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, - М.: «Экономика», 1981 г

3.2.1. Печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014

4. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013

3.2.2. Электронные ресурсы

1. Кулинарная энциклопедия и библиотека книг по кулинарии [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://knigakulinara.ru/books/item
2. Портал Ассоциации кулинаров России [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.culinar-russia.ru
3. Портал гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.hotelline.ru
4. Ресторанные ведомости [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.restoved.ru.
5. Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://supercook/ru
6. Тайны кулинарии [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://x-food/ru
7. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
8. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
10. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
11. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html

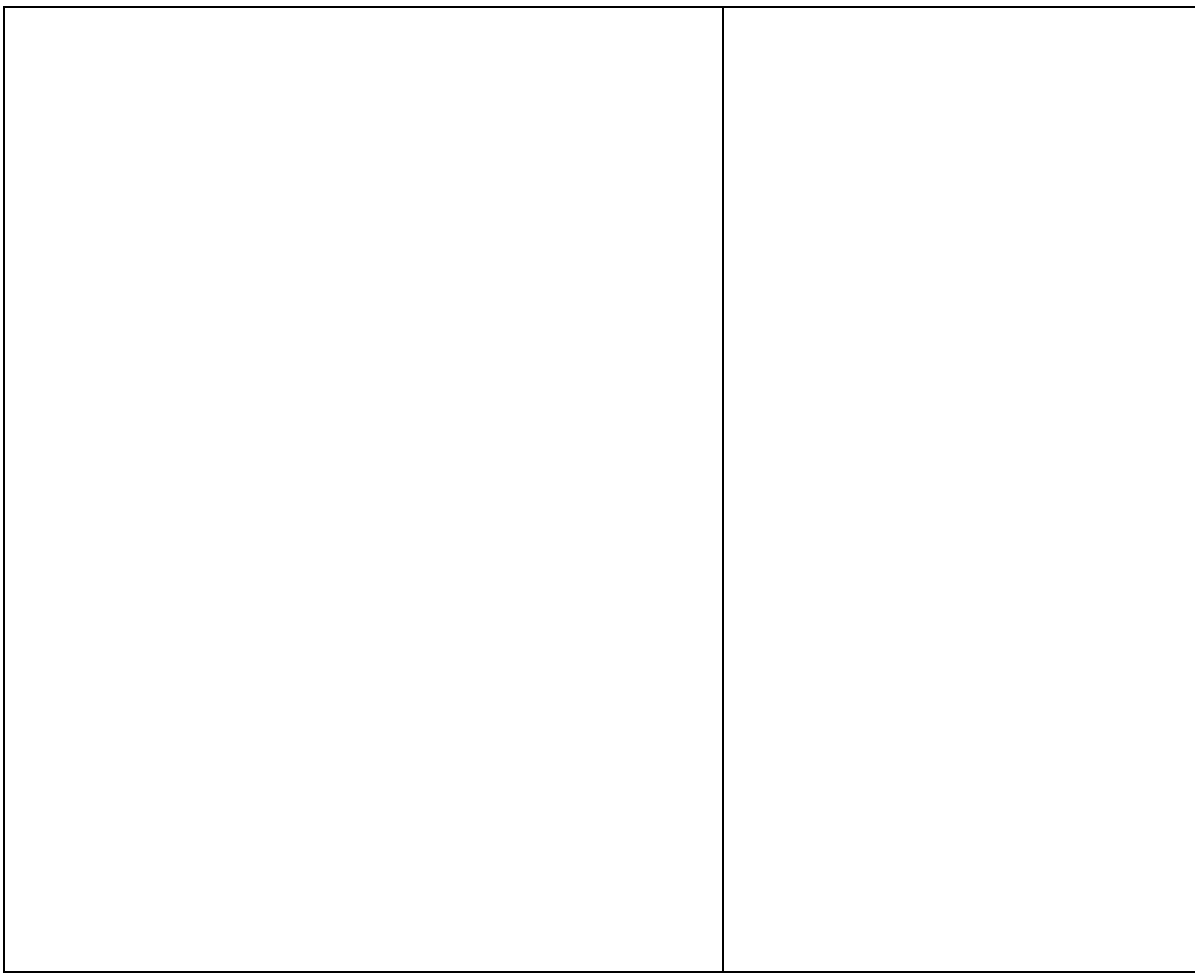
3.2.3. Дополнительные источники

1. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для НПО / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов.- 5-е изд., стер. – М.: «Академия», 2007.
3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник /Н.И. Ковалев М.Н., Куткина, В.А. Кравцова; под ред. М.А. Николаевой. - М.: Деловая литература, 2008.
4. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. Пособие для НПО / Т.А. Качурина, - 2-е изд., стер, - М.: Академия, 2012
5. Потапова И.И. Супы: учебное пособие / И.И. Потапова. Н.В.Корнеева, - М.: «Академия», 2008.

6. Потапова И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов: учебное пособие / И.И. Потапова. Н.В.Корнеева, - М.: «Академия», 2008.
7. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учебное пособие / И.И. Потапова. Н.В.Корнеева, - М.: «Академия», 2008.
8. Потапова И.И. Блюда из мяса: учебное пособие / И.И. Потапова. Н.В.Корнеева, - М.: «Академия», 2008.
9. Семиряжко Т.Г. Контрольные материалы: учебное пособие для НПО/ Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина, -3-е изд. испр.- М.: « Академия», 2010.
10. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для НПО / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд., испр. – М.: Академия, 2007.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки
Уметь: • проверять органолептическим способом качество основных продуктов и к ним; • проверять органолептическим способом годность овощей и грибов, качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, гастрономических продуктов, рыбы, мяса и домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним , и соответствие их технологическим требованиям к простым блюдам из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы, основным супам и соусам, простым сладким блюдам и напиткам, простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; • выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, полуфабрикатов и блюд из рыбы; мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков • обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; • готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; • использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; • использовать различные технологии приготовления и	• Соблюдение технологии приготовления, обработки и приготовление простых закусок в соответствии с нормативными документа • Соблюдение последовател определения качества гото продукции • Организация возможного предупреждения, обнаруж устранения недостатков, связанных с готовой проду не соответствующего каче • Подбор производственного инвентаря и оборудования обработки сырья и приготовления простых бл закусок • Оценка качества готовых простых блюд и закусок • Подбор способов хранения сырья и готовой продукци соблюдением



оформления блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; • использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; • использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; • оценивать качество готовых блюд; • обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции; • производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах; • оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; • оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции; • готовить помощников пекаря к самостоятельной работе; • осуществлять контроль деятельности помощников пекаря; • применять приемы смешанной закваски; • применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; • комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий; • замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;	температурного режима • Использование разли технологий приготов оформления простых закусок • Использование разны обработки, нарезки, ф и заморозки сырья • Полнота ответов по т использования разли технологий по приго сладких блюд и напи точность формулиро менее 75% правильн ответов. • Не менее 75% правил ответов по анализу и потребности хлебобу производства к трудо ресурсах. • Обучающийся полно отражает актуальност • Демонстрация полно ответов, точность формулировок, адекв применения профес терминологии по дан темам.

•	Демонстрация полученных з комбинированию различным способами приготовления и основных продуктов с дополнительными ингредие использует правильную терминологию. Демонстрирует навыки по в разнообразных хлебобулочн кондитерских изделий. Обучающийся полностью от актуальность темы. Демонстрация полноты отве точность формулировок, аде применения профессиональ терминологии по данным те Четкое изложение концепци поставленного вопроса. Демонстрирует отличные зн данным вопросам. Демонстрирует правильност

учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; • способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке; • способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий; • нормативно-правовые акты РФ, регулирующие деятельность организации питания; • нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов; • виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации; • правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; • специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий; • организацию питания, в том числе диетического; • принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий; • федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; • технологии приготовления хлебобулочной продукции; • требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения;	на поставленный вопрос по различным требованиям к ка срокам хранения и условиям разнообразных кулинарных Имеется полнота выполнени точность формулировок по д вопросам, точность расчето соответствие требованиям п способам сокращения потер тепловой обработке продукт Обучающийся, демонстриру оптимальность выбора спос действий при ответе на пост вопрос. Использование поискового ответе на вопросы по теме. Точность оценки, самооцен выполнения задания по вида технологического оборудова производстве. Обучающийся полностью от актуальность темы. Демонстрация полноты отве точность формулировок, аде применения профессиональ

• правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства; • требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; • технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; • правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; • способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; • специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; • способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства • принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; • правила и технологии расчетов с потребителями; • требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания;	терминологии по данным темам. Четкое соблюдение регламента при решении разнообразных ситуационных задач. Демонстрация знаний по основным требованиям к качеству, срокам и условиям хранения сложных кулинарных изделий на предприятии общественного питания. Имеется полнота выполнения заданий, точность формулировок по данным вопросам, точность расчетов, соответствие требованиям по способам сокращения потерь при тепловой обработке продукта. Обучающийся, демонстрирует оптимальность выбора способов действий при ответе на поставленный вопрос. Использование поискового метода при ответе на вопросы по теме.	**I** в N - п д у п К П

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений, но и общие компетенции

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Фо
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Обоснованность выбора и оптимальность состава источников информации, необходимых для решения поставленных задач - Эффективное и качественное выполнение профессиональных задач	Ин наб обу обр
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.		
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 141715966770764926566689926179496600774401837654

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 06.10.2026 по 06.10.2027