МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН ГБПОУ РД «ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовление и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Код и наименование специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Курс

3

Семестр:

5

2022 г.

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой) комиссией
Протокол № 1 от «16 » 09 2022 г.
Председатель П(Ц)К

Муртазалиева Р.М.
Подпись
ФИО

Муртазалиева Р.М.

ФИО

Рабочая программа МДК. 01.02 Процессы приготовления , подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

разработана на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности: 43.12.15. Поварское и кондитерское дело ,утвержденного приказом Минобрнауки России от 9.12.2016 №1565,зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 г.

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

в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2022/2023 учебный год.

Разработчики: Гусейнова И.М. ______ преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК

Рецензенты: Гасанова Ж.Д. Дубт преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТ ОВОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСПИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Примерная программа междисциплинарного курса

является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения междисциплинарного курса В результате изучения междисциплинарного курса

студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

	обласить профессиональна компененциями				
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций				
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами				
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи				
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом				

потребностей	различных	категорий	потребителей,	видов	И	форм
обслуживания						

В результате осво	рения профессионального модуля студент должен:		
Иметь	разработке ассортимента полуфабрикатов;		
практический	разработке ассортимента полуфаорикатов, разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом		
ОПЫТ	взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода		
Olibri	полуфабрикатов;		
	организации и проведении подготовки рабочих мест,		
	подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического		
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,		
	весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и		
	регламентами;		
	подборе в соответствии с технологическими требованиями,		
	оценке качества, безопасности, обработке различными методами,		
	экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов		
	сложного ассортимента;		
	упаковке, хранении готовой продукции и обработанного		
	сырья с учетом требований к безопасности;		
	контроле качества и безопасности обработанного сырья и		
	полуфабрикатов;		
	контроле хранения и расхода продуктов.		
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и		
yweib	адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от		
	изменения спроса;		
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и		
	рациональное использование сырья, продуктов и материалов с		
	учетом нормативов, требований к безопасности;		
	оценивать их качество и соответствие технологическим		
	требованиям;		
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест,		
	организовывать и проводить подготовку расочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,		
	инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с		
	инструкциями и регламентами;		
	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую		
	документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические		
	требования;		
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости		
	основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения		
	ароматических веществ;		
	использовать различные способы обработки, подготовки		
	экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов		
ļ	сложного ассортимента;		
	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом		
	требований к безопасности готовой продукции		
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и		
	производственной санитарии в организации питания;		
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации		
	технологического оборудования, производственного инвентаря,		
	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила		
	ухода за ними;		
	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам		

хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа; теоретические занятия 36 часов.

Практические занятия 36 ч.

Наименование разд междисциплинары курсов (МДК)	ных работы и практические занятия, внеаудиторная	Объем часов		
1	2	3		
МДК 01.02. Процес	сы обработки сырья и приготовления, подготовки к			
	ных полуфабрикатов	72		
Тема 2.1	Содержание			
Обработка,	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к			
подготовка	качеству, безопасности, условия и сроки хранения			
традиционных,	традиционных видов овощей и грибов. Пищевая ценность			
экзотических и	овощей и грибов.			
редких видов	Технологический процесс механической кулинарной			
овощей, грибов	обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных,	15.		
	луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и	2		
	реализации обработанного сырья.			
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	2		
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и гри-бов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2		
Тема 2.2.	Содержание	2		
Обработка,	Технологический процесс механической кулинарной			
подготовка рыбы с обработки рыбы с костным скелетом.				

костным скелетом, экзотических и редких видов рыбы	Виды и способы разделки рыбы, способы минимизации отходов. Требования к качеству, органолептическая оценка качества обработанной рыбы, условия, сроки хранения. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2
Тема 2.3		
Обработка, подготовка нерыбного водного	Содержание Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования	2
сырья для изделий сложного ассортимента	к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	
Тема	Содержание	
2.4 Приготовление полуфабрикатов из	Технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка	
рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного	без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочек», мелких кусков рыбы, порционных полуфабрикатов панированных в различных панировках.	2
ассортимента	Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Способы и методы измельчения рыбного филе для приготовления фарша натурального и с дополнительными ингредиентами, смешивания рыбного фарша с другими	
	ингредиентами, порционирования и формования полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе	2
	рыбы, рулета для карпаччо тельного.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы	4
	Приготовление полуфабрикатов из рыбного фарша	6
	Методы обработки и подготовки рыбы	8
	Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	2
Тема 2.5	Содержание	

подготовка мяса домашних и диких животных	полуфабрикатов и отдельных частей говядины, телятины, баранины, свинины для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки субпродуктов (языков, поросячьих голов) для приготовления сложной кулинарной продукции. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких	2
	животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячых голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	2
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса говядины, баранины, свинины, телятины, поросячьей головы с учетом принципа рационального использования сырья, минимизации отходов и требований по безопасности продукции Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов	2

нернатой дичи	пернатой дичи. Условия и сроки хранения домашней птицы и пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке домашней птицы и пернатой дичи.	2
Обработка и подготовка домашней птицы и	Классификация, основные характеристики домашней птицы и пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани домашней птицы и	
Тема 2.7	Содержание	2
	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	4
	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд	6
	Методы обработки мяса диких животных	6
	Методы обработки и подготовки полуфабрикат из субпродуктов	6
	Методы обработки и подготовки крупнокусковых полуфабрикатов	6
	Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	6
	Лабораторная работа. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса	6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	
	кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	
	полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной	
	последующего использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных	
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для	
	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	

	Методы обработки и подготовки домашней птицы и	
	пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов.	
	Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их	
	обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки,	
	хранения подготовленного мяса домашней птицы и	
	пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к	
	ведению процессов обработки.	
Тема 2.8	Содержание	
Приготовление	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к	
полуфабрикатов из	качеству полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой	2
домашней птицы и	птицы	2
пернатой дичи для		
блюд, кулинарных	Современные методы приготовления полуфабрикатов из	
изделий сложного	домашней птицы и пернатой дичи. Кулинарное назначение.	
ассортимента	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
иссоримени	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов	2
	из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из	8
	птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин	
	Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи:	8
	котлеты фаршированные	
	Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи:	8
	рулеты из птицы.	· ·
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов	8
	Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	8
Самостоятельная у	учебная работа при изучении раздела 2	
специальной	ская проработка конспектов учебных занятий, учебной и литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
Работа с но литературой.	ррмативной и технологической документацией, справочной	
	к практическим занятиям с использованием методических	
	й преподавателя, учебной и справочной литературы,	
4	к документов.	
_	последовательностей обработки редких и экзотических видов	
	отовления полуфабрикатов сложного ассортимента.	
	мации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ,	
систематизац		
	в, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной	
	подготовка сообщений и презентаций.	
	небного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с	
	ием федеральных цифровых информационно-образовательных	
ресурсов.	4-7-benning Trabanani midobinariomio oobasonaramining	
	зводственных ситуаций, решение производственных задач.	
	ач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с	
	на, кондиции сырья, способа обработки.	
VACTOM CC3OF	на, кондиции сырья, спосооа обработки.	

9. Подготовка словаря иностранных терминов

Учебная практика по ПМ.01

Виды работ:

- 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.
- 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.
- 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
- 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья,

72

- продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
- 16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
- **18.** Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- 19. 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.
- 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
- 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.
- 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.
- 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
- 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции
- 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарногигиенических требований, точности порционирования и т.д.).
- 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос

72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы междисциплинарного курса 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 проектором; наглядными пособиями аудиовизуализации, мультимедийным образцами продуктов. муляжами, плакатами, фильмами, (натуральными DVD мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

- 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.-III, 8 с.

- 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- M.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с.
- 9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.— III, 16 с.

10.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, 2019. — III, 10 с.

- 11.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 12. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2019. 544c.
- 13. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2020. 808с.
- **14.**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Φ .Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 2020. -615 с.
- 15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 2020.- 560 с.
- **16**.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. M. : Издательский центр «Академия», 2019. 416 с.
- 17.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», 2019. 192 с
- 18. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2019. 176 с
- **19.**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», 2019. 320 с
- **20.**Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015. 416 с.
- **21**. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 240 с
- 22. 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», 2020. 352 с.
- **23.**Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2020. 512 с.
- 24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. «Феникс», 2013 373 с.
- 25. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. 4-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2016. 192 с.
- 26.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. 2-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2015.-128 с
- **27.**Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. 2-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2015. 288 с
- 28. 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», 2015. 432 с

- 2. Электронные издания:
- 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]. http://base.garant.ru
- 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. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 4. 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:
- 5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача $P\Phi$ от 20 августа 2002 г. № 27
- 6. 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

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

- 7. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- 8. http://www.ohranatruda.ru/ot/biblio/normativ/data/normativ/46/46201/
- 9. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
- 10. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
- 11. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
- 12. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
- 13. http://www.pitportal.ru/

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной лисшиплины

Код и	Критерии оценки	Методы оценки
наименование		
профессиональны		
х и общих		
компетенций,		
формируемых в		
рамках модуля		
ПК 1.1	Выполнение всех действий по организации	Текущий
Организовывать	подготовки рабочих мест, оборудования,	контроль:
подготовку	сырья, материалов в соответствии с	экспертное

рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система XACCП), требованиями охраны труда и техники безопасности:

- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);
- рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;
- точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;
- соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;
- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);
- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;
- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;
- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических И редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и

Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;
- оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов:

наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственн ой практикам; - заданий для самостоятельно й работы Промежуточна я аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и

производственн

ой практикам

подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

- продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;
- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:
 - корректное использование цветных разделочных досок;
 - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
 - соблюдение требований персональной гигиены соответствии C требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во работы, правильная время (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
 - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;
- точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов,

вазимозаменяемости сырья, пролуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры; заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос полуфабрикатов требованиям рецептуры; заказа, виду и форме обслуживания: адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания: соответствие требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; сооблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; обтодение баланса жировых и вкусовых компонентов; облюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; острастствие дополнительных ингредиентов вихуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки и приготовления; соответствии собенностей заказа, ссзопности, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом сообенностей заказа, ссзопности, кондиции размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, пролуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность огреденения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оброжнения акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки вабот по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки мастер-класса для представления результатов разработки мастерь представления			POOLITY COOK CONTROL OF THE WARRANT	
продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос потреботка на выность, соответствие разработацной, адаптицию рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; соответствие требованиям по безопасности продукции; соответствие пребованиям по безопасности продукции; соответствие требованиям по безопасности продукции; соответствие обезопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов выду основнетов; виду основнеговым и вкусовых компонентов; соответствие баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие баланса жировых и вкусовых компонентов; текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки и приготовления; соответствие их способо обработки и приготовления; соответствие способо обработки и виду кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового нолуфабриката действующим мстодикам, правильность офромления акта проработки; соответствие методов расчета количества сырья, при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность офромления акта проработки новой или алаптированной репептуры; правильность оформления акта проработки новой или алаптирований репептуры; правильность оформления накта проработки новой или алаптированной репептуры; правильность оформления акта проработки новой или алаптированию репептуры; пимальность выбора способа презентации результатов проработки полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении масте				
рецептуры, заказу,		•		
полуфабрикатов требованиям рецептуры; эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос актуальность, соответствие разработанной, залатицию рецептуры ресептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребностей видов и форм обслуживания • соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингреднентов виду основного сырыя; • соблюдение балапса жировых и вкусовых компонентов; видов и форм обслуживания • соблюдение балапса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; • точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количесства сырья, продуктов, массы готового полуфабриката лействующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; • правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; • оптимальность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; • оптимальность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; • оптимальность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; • оптимальность оформления акта проработки новой или даптировессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, притотовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-снасса для представления результатов разработки по обработке экзотических видов сырья, притотовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-снасса для представления результатов разработки				
• эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос потрека на вынос актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; соответствие требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингреднентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки и приготовления; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, ссзонности, копидици, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката лействующим методикам, правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикато в предости полуфабрикато сооба презентации результатов проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки полуфабрикат, разработанную документацию); демонетрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-спасса для прораставления результатов разработки мастер-спасса для прораставления результатов разработки потерь при обработке смотработка полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-спасса для прораставления результатов разработки		•		
упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос			* * * *	
		•		
 актуальность, соответствие разработанной, адаптацию разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обслуживания осответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчста количества сырья, продуктов, массы готового полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 			упаковки готовых полуфабрикатов для	
осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания по безопасности продукции; осответствие требованиям по безопасности продукции; соответствие требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; последующей термической обработки; соответствие их способу последующей термической обработки; приготовления и приготовления; соответствие их способо обработки и приготовления; соответствие их способо обработки и приготовления; соответствие изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной репептуры; отитимальность оформления акта проработки новой или адаптированной репептуры; отитимальность оформления акта проработки новой или адаптированной репептуры; отитимальность оформления полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки			отпуска на вынос	
осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания по безопасности продукции; осответствие требованиям по безопасности продукции; соответствие требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; последующей термической обработки; соответствие их способу последующей термической обработки; приготовления и приготовления; соответствие их способо обработки и приготовления; соответствие их способо обработки и приготовления; соответствие изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной репептуры; отитимальность оформления акта проработки новой или адаптированной репептуры; отитимальность оформления акта проработки новой или адаптированной репептуры; отитимальность оформления полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	ПК 1.4.	•	актуальность, соответствие разработанной.	
разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребителей, валичных категорий потребителей, видов и форм обслуживания мобслуживания видов и форм обслуживания обслуживания обслуживания видов и форм обслуживания обсложность обслуживания обслуживнания обсл				
адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осответствие требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актульность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабриката в проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); отимальность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; отимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); "демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	•			
рецентур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания • соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; потребителей, видов и форм обслуживания • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки и приготовления; соответствие способов обработки и приготовления; соответствие способов обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность, правильность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения иром отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); • демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
полуфабрикатов с учетом потребностей продукции; осответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; осответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; осответствие баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
оответствие требованиям по безопасности продукции; различных соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; потребителей, видов и форм обслуживания актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; питимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания • соответствие баланса жировых и вкусовых компонентов; осответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового нолуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; потребителей, видов и форм обслуживания • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового нолуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
виду основного сырья; особлюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового нолуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	_			
 облюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондици сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	*	•	-	
видов и форм обслуживания • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; • точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; • правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; • оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); • демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	_		*	
 актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 		•		
текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	обслуживания	•	•	
 оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 				
способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки			последующей термической обработки;	
приготовления, соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки		•	оптимальность выбора, комбинирования	
обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки			способов кулинарной обработки и	
обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки			приготовления; соответствие способов	
 точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 			<u>.</u>	
рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; птимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; птимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
 точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 				
оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового нолуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; • правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; • оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); • демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; поптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; ппимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; поптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; потимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); фемонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; поптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
 правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 				
новой или адаптированной рецептуры;			• •	
 оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 				
результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); • демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
разработанную документацию); • демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
• демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
мастер-класса для представления результатов разработки				
разработки				
			разработки	
 ОК 01 точность распознавания сложных проблемных Текущий 	OK 01	•	точность распознавания сложных проблемных	Текущий

выбірать ситуаций в различных контекстах; адакватность определения этапов решения задач профессионально и деятельности, применительно к различным контекстам. • адакватность определения этапов решения наблюдение и оценка в пиформации; • эффективность поиска; • адекватность определения потребности в информации; • точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериве поиска интерпретацию информации, пеобходимой для выполнения задач профессиональное информации в контексте профессиональной деятельности; ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное информации в контексте профессиональное правовой документации по профессиональной деятельности. ОК. 03 Планировать в коллсктиве и команде, эффективность используемой нормативноправовой документации по профессиональное и в изиностное развитие ОК 04. Работать в коллсктиве и команде, эффективность гланирования профессиональной информации деятельность используемой нормативноправовой документации по профессиональной терминологии • эффективность головауемой нормативноправовой документации по профессиональной терминологии • отнимальность планирования променении доподаственной практических задач; отнимальность планирования профессиональной информации деятельность отность сотользуемой нормативноправовой документации по профессиональной практических задачность практических задачность практических задачность практических задачность по практических задачность практических задачность по практических задачность практических задачность практических задачность практических задачность практических задачность практ			
решении задач профессиональной деятельности; применительно к различным контекстам. ***Outhwashancotts определения тапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; занятий; задачий, точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана и его реализации, предложение критериев оценки и производствени и профессионально поиска, нализа и интерпретацию информации, точность выделения в пей главных аспектов; от очность выделения в пей главных аспектов; от очность отруктурирования отобранной информации, точность выделения в пей главных аспектов; от очность выделения полученной информации в контексте профессиональной деятельности; об деятельности; от очность используемой нормативно-правать и реализовывать собственное и личностное развитие ОК.03 Планировать и реализовывать собственное и личностное развитие ОК 04. Работать в колисктиве и команде, эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной терминологии • зфективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной терминологии • травном документация по профессини полученной и производственной проженной научной профессиональной терминологии • точность структурирования отобранной информацины в контексте профессинальной терминологии • актуальность используемой нормативной промесения защиты отчетов по учебной и производственной практикам • точность структурновых задач; оптимальность планирования профессиональной прожесием общенка защиты отчетов по учебной и производственной практикам • трамотность участия в деловом общении дольке на промесения деловым общения деловым промесения деловым промесения промесения деловым промесения деловым промесения деловым промесения деловым промесения деловым промесения деловым промесения дело	Выбирать	ситуаций в различных контекстах;	контроль:
профессионально й деятельности; оптимальность попределения этапов решения задачи; адекватность попределения оптребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов, эразработка детального плана действий; правильность оценки плосов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана и его реализации, предложение критериев оценки и информации, необходимой для выполнения задач профессионально и информации, точность выделения в ней главных аспектов; и оттимальность планирования информации, точность выделения в ней главных аспектов; оточность структурирования отобранной информации в коответствии с параметрами поиска; а декватности информации в коответствии с параметрами поиска; а декватность применения полученной информации в коответствии с параметрами порофессиональной деятельности; оточность, длекватность применения современной научной профессиональной терминологии ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и коменте профессиональной терминологии • эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оттимальность гизанирования профессиональной терминологии • эффективноством для выполнения профессиональной практикам отчетов по учебной и производственной практикам отчетов по учебной и производственной практикам отчетов по учебной и производственной практикам	способы решения		
 м деятельности, применительно к различным контекстам. м деятельность поиска; алекватность поиска; алекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки плюсов и минусов полученного результата, свосто плана и сторедизации, предложение купитериев оценки и рекомендаций по улучшению плана ОК. 02 осуществлять понск, анализ и интерпретации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельность информации, точность выделения в ней информации, точность структурирования отобранной информации в контексте профессиональной деятельности; ок. 03 Планировать и реализации в контексте профессиональной перминость и информации в контексте профессиональной деятельности; актуальность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; актуальность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; актуальность используемой нормативноправать и реализовывать собственное развитие ок объеменной научной профессиональной терминология актуальность планирования отобранной информации в контексте профессиональной терминология актуальность используемой нормативноправовой документации по профессии; замена по модулю; ожегретная профессиональной терминология окольсктиве и комантде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами окомантде, эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность. окомантде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами окоментами, руководством, клиентами окоментами окома быт в раповом общении об практикам окоментами окома быт в раповом общении об практикам окома быт в раповом общении об практикам окома быт в раповом об практикам	задач	решении задач профессиональной	наблюдение и
яздачи; адекватность определения потребности в информации; оффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; точность оценки писоов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев опенки и рекомендаций по улучшению плана и его реализации, предложение критериев опенки и рекомендаций по улучшению плана и его реализации, предложение критериев опенки и рекомендаций по улучшению плана и его реализации, предложение критериев опенки и рекомендаций по улучшению плана и его реализации, предложение критериев опенки и рекомендаций по улучшению плана и его реализации, предложение критериев опенки и рекомендаций по улучшению плана и его реализации, предложение критериев опенки и рекомендаций по улучшению плана и его реализации, предложение критериев опенки и рекомендаций по улучшению плана и его реализации, предложение критериев опенки и рекомендаций по улучшению плана и его реализации, предложение критериев опенки и рекомендаций по улучшению плана и его рекомендаций по улучшению плана и его реализации, предложение критериев опенки и информации, предложение критериев опенки и промежуточна я аттестации: экспертное наблюдение и оценка в широкого набора источников, необходимого для выполнения и промежуточна я аттестации: экспертное информации, точность выделения в ней главных адач; практических задач; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной терминологии ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и информации в контексте профессиональной информации в контексте профессиональной терминологии Точность сдетковых задач; опражение и опражение опрофессиональной профессиональной профессиональной профессиональной профессиональной промежуточна я аттестации: экспетиси опражение опражение опражение общема и промежуточна и набражение опражение опражение опраже	профессионально	деятельности;	оценка в
	й деятельности,	оптимальность определения этапов решени	я процессе
миформации;	применительно к	задачи;	выполнения:
	различным	адекватность определения потребности в	- заданий для
адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана и его реализации, предложение критериев оценки и работы информации, точность планирования помессиональных задач; профессиональных задач; оточность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; оточность правнения современной научной профессиональной терминологии 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 • трамотность устного и письменного изложения своих мыслей по	контекстам.	информации;	*
ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериве оценки и производственн об практике; - заданий для саркования и оточность правовой документации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; ОК. 03 ОК. 03 ОК. 04 ОК. 05 ОК. 03 Птанировать и реализовывать собственное профессиональное профессиональное и реализовывать собственное профессиональное задание об практичествение об практичествения деловых задач; - отимальность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное терминологии ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективновать ь с коллетами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять ОК. 05 Осуществлять ОК. 05 Осуществлять		эффективность поиска;	
		адекватность определения источников нужи	1 .
правильность оценки плисов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана ОК. 02 Ок. 02 Осуществлять поиск, анализ и информации, необходимой для выполнения профессионально и информации, точность анализа полученной информации, точность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в контексте профессиональной деятельности; ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное с и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять обственно поимости правовой документации по профессиональной терминологии отнимальность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; отчность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии отчетов по учебной и производствени ой практике; - заданий для я аттестация: я а ттестация: я а ттестация		ресурсов;	
• точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана рекомендаций по улучшению плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана и его регомендаций по улучшению профессиональных задач; профессионально информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельность; адекватность применения собственное профессиональное и личностью развитие ОК 04. — эффективно взаимодействоват ь с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять • оптимальность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной терминологии • актуальность используемой нормативноправния профессиональной терминологии • эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной производственной профессиональной профессиональной деятельность • отчетов по учебной и производственной производственной профессиональной профессиональной профессиональной производственной производственной производственной профессиональной профессиональной деятельность • отчетов по учебной и производственной производственной профессиональной производственной производственн			1 -
ок. 02 Оуществлять поиск, апализ и интерпретации профессионально й деятельности ирекомендащий по улучшению плана и сто реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана Иромежуточна интерпретацию информации, профессиональных задач; профессиональной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; точность, адекватность правовой документации по профессиональной деятельности; точность, адекватность правовой документации по профессиональной деятельности; точность, адекватность правовой документации по профессиональной терминологии современной научной профессиональной терминологии терминологии правовой документации по профессиональной практичаем отчетов по учебной и производственной практикам ОК 04. 9 эффективно взаимодействоват ь с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять поиска из широкого набора планирования профессиональной деятельность испоньзуемой нормативноправовой документации по профессиональной терминологии профессиональной практикам • эффективно взаимодействоват ь с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять из профессиональной деятельность отность используемой нормативноправния профессиональной деятельность прамодействоват ь с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять из профессиональной практикам отчетов по учебной и производственной практикам		правильность оценки рисков на каждом ша	
реализации, предложение критериев опенки и рекомендаций по улучшению плана ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и информационного поиска из широкого набора пофессиональных задач; информации, точность выделения в ней главных аспектов; поиска; адекватность интерпретации полученной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное и личность е и личность е и личность и правовой документации по профессиональной терминологии ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять Током от дактиченной профессиональной деятельность интерпретации полученной изложения своих мыслей по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной профессиональной терминологии Терминология в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельность Трамотность устного и письменного изложения своих мыслей по			
ок. 02 Осуществлять поиск, анализ и информации, необходимой для выполнения задач профессионально й деятельности ок. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и инностное развитие ок 04. Работать в коллективе и команде, эффективно коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллективи ок. 05 Осуществлять поиск, анализ и информацииноного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения задач профессиональной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; точность адекватность применения современной научной профессиональной терминологии ок 04. Работать в коллективе и команде, эффективность иланирования в команде, зофессиональной деятельность планирования в соответством в деловом общении для решения деловых задач; отнимальность планирования профессиональной деятельность отнаменения отчетов по учебной и производственной практикам окспертное наблюдение и оценка в процесссе выполнения: профессиональной деятельность профессиональной профессиональной профессиональной производственной производственной практикам отчетов по ученной и промессиональной производственной производственной практикам отчетов по ученной полученной профессиональной производственной практикам отчетов по ученной производственной практикам		полученного результата, своего плана и	его - заданий для
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и информационного поиска из широкого набора информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности информации в соответствии с параметрами поиска; ок. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять отнимальность прамотность устного и письменного изложения своих мыслей по отнимальность устного и письменного изложения своих мыслей по отнимальность устного и письменного изложения своих мыслей по отнимальность и планирования планирования в аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами полученной информации по профессиональной деятельности; ок 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05 Осуществлять			
осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения выполнения задач профессиональной информации точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность правовой документации по профессиональной е и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействоват ь с коллетами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять осуществлять информации, точность выделения в ней процессе выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертнае оценка защиты отчетов по учебной и производственн ой практикам профессиональной деятельность информации в контексте профессиональной терминологии • актуальность используемой нормативноправовой документации по профессиональной терминологии • адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной трактических заданий экзамена по модулю; - экспертнае оценка в профулка на профессиональной практикам профессиональной деятельность об 04. В работать в коллективе и коллек		рекомендаций по улучшению плана	
поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессионально й деятельности информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; ок.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Ок 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с с коллегами, руководством, клиентами Ок. 05 Осуществлять	ОК. 02	-	
интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессионально й деятельности поиска; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; актуальность используемой нормативноправовой документации по профессиональной правовой документации по профессиональной терминологии терминологии терминологии деятельность интерпретации по профессиональной правовой документации по профессиональной терминологии терминологии терминологии терминологии профессиональной производственной профессиональной професси	Осуществлять		F
информации, необходимой для выполнения задач профессионально й деятельности ок. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное е и личностное развитие ок 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с с коллегами, руководствомь, клиентами ок. 05 Осуществлять	поиск, анализ и	источников, необходимого для выполне	ния экспертное
необходимой для выполнения задач профессионально й деятельности ока; ок.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ок 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с с коллегами, руководствомь, клиентами ок. 05 Осуществлять информации, точность выделения в ней главных аспектов; почность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами полученной информации в контексте профессиональной информации в контексте профессиональной информации попрофессиональной правовой документации по профессиональной терминологии правовой документации по профессии; отчность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии точность, адекватность применения отчетов по учебной и производственн ой практикам ок 04. ок 05. ок 04. ок 05. ок 04. ок 05. ок 04. ок 05. ок 04. ок		профессиональных задач;	
выполнения задач профессиональной и деятельности ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать ь с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять ОК. 05 Осуществлять		•	
профессионально й деятельности точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; ок.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное е и личностное развитие ок 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать ь с коллегами, руководством, клиентами ок. 05 Осуществлять точность устного и письменного изложения своих мыслей по точность здекватность применения профессиональной профессиональной терминологии правовой документации по профессии; экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственн ой практикам профессиональной деятельность	необходимой для	информации, точность выделения в	
информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное е и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять информации в соответствии с параметрами полученной информации полученной помДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственн ой практикам модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственн ой практикам модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственн ой практикам		·	1
поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное е и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять ОК. 05 Осуществлять ОК. 05 ОС. 05 ОС. 06 ОК. 06 О			1 ^
адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; ок.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное е и личностное развитие ок 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ок. 05 Ок. 05 Осуществлять адекватность используемой нормативнопрофессии; оказамена по модулю; оказамена по модулю по модулю по модулю по моду	й деятельности		
информации в контексте профессиональной деятельности; ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное е и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать ь с коллегами, руководством, клиентами ОК.05 Осуществлять ОК.05 Осуществлять ОК.05 ОСУМ 1 - Заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственн ой практикам Точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии Точность, адекватность применения отчетов по учебной и производственн ой практикам Точность, адекватность применения отчетов по учебной и производственн ой практикам Точность, адекватность применения отчетов по учебной и производственн ой практикам Точность, адекватность применения отчетов по учебной и производственн ой практикам Точность, адекватность применения отчетов по учебной и производственн ой практикам			3 67774
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессионально е и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать ь с коллегами, руководством, клиентами ОК.05 Осуществлять ОК.05 Осуществлять ОК.05 Осуществлять ОК.03 • актуальность используемой нормативном профессии; оправовой документации по профессии; отчетов по учебной и производственн ой практикам			
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное е и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с с коллегами, руководством, клиентами ОК.05 Осуществлять ОК.05 Планировать и правовой документации по профессион, правовой документации по профессион, практикам профессиональной профессиональной профессиональной профессиональной профессиональной деятельность модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственн ой практикам отнимальность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность оклагами, руководством, клиентами оклагами, профессиональной деятельного изложения своих мыслей по			
Планировать и реализовывать собственное профессиональное е и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять		деятельности;	
реализовывать собственное профессиональное е и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать ь с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять и реализовывать собременной научной профессиональной профессиональной профессиональной профессиональной производственной производственной производственной производственной производственной профессиональной деятельность ощенка защиты отчетов по учебной и производственной производственной производственной профессиональной деятельность отчетов по учебной и производственной профессиональной деятельность отчетов по учебной и производственной производ	ОК.03		
собственное профессионально е и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействоват ь с коллегами, руководством, клиентами ОК 05. Осуществлять и современной научной профессиональной производственн ой практикам отчетов по учебной и производственн ой практикам отчетов по учебной и производственн ой практикам отчетов по учебной и производственн ой практикам	Планировать и	правовой документации по профессии;	, *
терминологии терминологии терминологии терминологии терминологии терминологии терминологии терминологии терминологии учебной и производственн ой практикам ой практикам учебной и производственн ой практикам терминологии ой практикам учебной и производственн ой практикам ой практикам ой практикам об практикам	реализовывать	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
е и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействоват ь с коллегами, руководством, клиентами ОК 05 Осуществлять и производственн ой практикам	собственное	современной научной профессиональной	
развитие ОК 04. Работать в деловом общении для решения деловых задач; коллективе и команде, эффективно взаимодействоват ь с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять ой практикам	1 * *	терминологии	1 '
ОК 04. Работать в для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность оффективно взаимодействоват ь с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 • грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по	е и личностное		-
Работать в для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность профессиональной деятельность ос коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 • грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по	развитие		ои практикам
коллективе и команде, эффективно взаимодействоват ь с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять • оптимальность планирования профессиональной деятельность оптимальность планирования профессиональной деятельность изложения своих мыслей по		• эффективность участия в деловом общени	И
команде, профессиональной деятельность эффективно взаимодействоват ь с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 • грамотность устного и письменного Осуществлять изложения своих мыслей по	Работать в	для решения деловых задач;	
эффективно взаимодействоват ь с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 • грамотность устного и письменного Осуществлять изложения своих мыслей по	коллективе и	*	
взаимодействоват ь с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять изложения своих мыслей по		профессиональной деятельность	
ь с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять изложения своих мыслей по			
руководством, клиентами ОК. 05 • грамотность устного и письменного Осуществлять изложения своих мыслей по			
ОК. 05 Осуществлять			
ОК. 05 • грамотность устного и письменного Осуществлять изложения своих мыслей по			
Осуществлять изложения своих мыслей по			
	ОК. 05	• грамотность устного и письменного	
The december of the second sec	Осуществлять		
	устную и	профессиональной тематике на	
письменную государственном языке;			
коммуникацию на • толерантность поведения в рабочем	коммуникацию на	• толерантность поведения в рабочем	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 02.10.2023 по 01.10.2024