Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

 высшего образования

«Национальный исследовательский

 Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

УТВЕРЖДАЮ

 Директор \_\_\_\_\_\_\_\_ А.О. Грудзинский

 "01" апреля 2019 г.

**Рабочая программа профессионального модуля**

ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар

**Специальность среднего профессионального образования**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Квалификация выпускника**

техник-технолог

**Форма обучения**

очная

Нижний Новгород

2019

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Автор:

К.т.н., ст. преподаватель кафедры торгового дела \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Широков А.В.

 Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры торгового дела

 «19» марта 2019 г., протокол № 3

Зав. кафедрой д.э.н., проф. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чкалова О.В.

**Программа учебной дисциплины согласована:**

Исполнительный директор ООО "Софья"

Н.А.Зудин\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

М.П.

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2.результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 3.СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля | 8 |
| 4.условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 10 |
| 5.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) | 12 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Выполнение работ по профессии повар

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

ДПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места

ДПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Программа профессионального модуля может быть использованавсеми образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной специальности, имеющими государственную аккредитацию.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

Цель: получение знаний, умений и практического опыта в выполнении работ по профессии повар.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт в:**

* подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
* уборке рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
* проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
* упаковке и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
* подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара
* подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
* приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
* приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
* приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
* приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
* приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
* приготовление блюд из яиц по заданию повара
* приготовление блюд из творога по заданию повара
* приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
* приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
* приготовление горячих напитков по заданию повара
* приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
* приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
* приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
* приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
* процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
* порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
* помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
* приеме и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
* упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

**уметь:**

* производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
* применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
* готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
* соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
* выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
* аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
* производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
* эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

**знать:**

* нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
* рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
* требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
* технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
* правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
* методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
* пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
* правила и технологии расчетов с потребителями
* требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

всего 144 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа, в том числе:

учебная практика – 144 часа.

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

 Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **техника-технолога**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

 Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| ДПК 7.1 | Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места |
| ДПК 7.2 | Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий  |

**3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\* | Всего часов*(макс. учебная нагрузка и практики)* | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | Практика  |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | Самостоятельная работа обучающегося | Учебная,часов | Производственная (по профилю специальности),часов*(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| Всего,часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,часов | в т.ч., курсовая работа (проект),часов | Всего,часов | в т.ч., курсовая работа (проект),часов |
| ОК 1-ОК 9ДПК 7.1-7.2 | Учебная практика | 144 |  |  |  |  |  | 144 |  |
| ОК 1 - ОК 9ДПК 7.1 - 7.2 | Экзамен квалификационный |  |  |  |
|  | Всего: | 144 |  |  |  |  |  | 144 |  |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **Учебная практика** Виды работ: Тема 1. Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;Тема 2. Стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питанияТема 3. Регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;Тема 4. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам под руководством повара;Тема 5. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;Тема 6. Производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасное пользование им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;Тема 7. Санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;Тема 8. Расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;Тема 9. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос. | 144 | 2,3 |
| **Экзамен квалификационный** |  |  |
| **Всего** | 144 |  |

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

# 4. условия РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

Учебная практика реализуется в мастерской – Комбинат питания ННГУ.

# 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

1. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года).
2. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений". Постановление Госкомсанэпиднадзора России от 01 октября 1996 года №21. СанПиН от 01 октября 1996 года №2.2.4.548-96.
3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 года
	1. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 сентября 2001 года №23. СП (Санитарные правила) от 07 сентября 2001 года №2.3.6.1066-01.
	2. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03 апреля 2003 года №28. СП (Санитарные правила) от 03 апреля 2003 года №2.3.6.1254-03.
	3. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 года №13. СП (Санитарные правила) от 27 марта 2007 года №1.1.2193-07.
	4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
	5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
	6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
5. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". Дата введения 01.07.2001.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

**Список основной литературы**

* + - 1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО). [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М. : КноРус, 2013. — 328 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/53292 — Загл. с экрана.
			2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 http://znanium.com/bookread2.php?book=513905

**Дополнительная литература**

[Мрыхина, Е.Б.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%20%D0%BD%D0%B0%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE#none) Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие [Электронный ресурс]/ Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.: ил. URL: <http://znanium.com>

**Интернет-ресурсы**

1. <http://www.allcafe.info/rex/kitchen/working_menu/outsiders/>  - статья "Лидеры и аутсайдеры. Выгода одних позиций меню перед другими"
2. [http://www.chefs.ru](http://www.chefs.ru/)  - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров
3. <http://www.frio.ru/>  - «Федерация Рестораторов и Отельеров»
4. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37>  - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями
5. [http://www.kedem.ru](http://www.kedem.ru/)  - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех
6. <http://www.koolinar.ru/index>  - рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
7. <http://kulinarnayakniga.ru/>  - народные рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
8. <http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц
9. <http://www.restorus.com/>  - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания<http://russgost.ru/> - база нормативных документов

# 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебный процесс основывается на требованиях и положениях ФГОС СПО, разработанных в соответствии с ними учебных планах и учебных программах изучения профессиональных модулей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО учебная практика проводится в СПО при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Для организации руководства и контроля проведения учебной практики преподавателями осуществляется контроль посещаемости предприятий практикантами и соответствия выполняемых ими работ утверждённой программе. Во время проверок проводятся беседы с наставниками и руководителями предприятий, в ходе которых выявляются проблемы и находятся пути их решения.

# 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю модуля, имеющими опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях.

# 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код компетенции | Результаты(освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ДПК 7.1 | Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места | Обучающийся демонстрирует умение производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания | Выполнение программ практики, отчет по практике, квалификационный экзамен |
| ДПК 7.2 | Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий  | Обучающийся демонстрирует умение применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос. | Выполнение программ практики, отчет по практике, квалификационный экзамен |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Постоянное развитие в выбранной профессиональной деятельности, умение поставить цели и задачи практики | Наблюдение и оценкаполученных результатов на каждом из этапов освоениякомпетенции |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Навыки самоорганизации,самоуправления, умениевзаимодействия в ходерешения поставленных задач | Наблюдение и оценкаполученных результатов на каждом из этапов освоениякомпетенции |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Определять успешные стратегии решения проблемы, Разрабатывать альтернативные решения проблемы | Наблюдение и оценкаполученных результатов на каждом из этапов освоениякомпетенции |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Умение производить поискинформации в ходе решения поставленных задач, делатьвыбор и определять значимость профессиональных ценностейРезультативность поиска необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; | Наблюдение и оценкаполученных результатов на каждом из этапов освоениякомпетенции |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Использование ИТ в оформлениирезультатов самостоятельнойработы. Умение применять в профессиональнойдеятельности | Наблюдение и оценкаполученных результатов на каждом из этапов освоениякомпетенции |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Обоснованность выбора вида,методов и приемов бесконфликтногообщения и само-регуляции в коллективе;Соблюдение принципов профессиональной этики в ходе обучения; | Наблюдение и оценкаполученных результатов на каждом из этапов освоениякомпетенции |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Умение работать в коллективе, ответственность за собственные действия и действия членов команды | Наблюдение и оценкаполученных результатов на каждом из этапов освоениякомпетенции |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Организация самостоятельных занятий при изучении МДКАдекватность оценки рабочейситуации в соответствии с поставленными целями и задачамиОбоснованность принятого решения в стандартных и нестандартных ситуациях;Адекватность оценки ответственности за результат своей работы; | Наблюдение и оценкаполученных результатов на каждом из этапов освоениякомпетенции |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Умение искать новую информацию о новых технологиях в профессиональной деятельности и способность применять ее на практике | Наблюдение и оценкаполученных результатов на каждом из этапов освоениякомпетенции |

1. \*Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний. [↑](#footnote-ref-1)