

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
(16675 ПОВАР)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника:

Техник-технолог

Казань 2019

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)» (для 2019 года набора) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. № 384 и учебных планов, утвержденных Ученым советом Российского университета кооперации.

Разработчики:

Тагирова Г.Ф., преподаватель кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 06.03.2019, протокол № 7

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

©Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019
© Тагирова Г.Ф., 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)»	4
1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы.....	5
1.3 Цели и задачи профессионального модуля	5
1.4 Результаты освоения профессионального модуля.....	7
1.5 Количество часов на освоение программы профессионального модуля: ...	8
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
2.1 Объем учебного модуля и виды учебной работы	9
2.2 Тематический план профессионального модуля	10
2.3 Содержание профессионального модуля	11
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению .	17
3.2 Информационное обеспечение обучения	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	19

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22 апреля 2014 № 384, и учебными планами, утвержденными ученым советом Российского университета кооперации по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)» относится к профессиональным модулям (ПМ.07) и включает МДК 07.01 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск», учебную практику и производственную практику (по профилю специальности).

1.3 Цели и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;
- приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;
- подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов массового спроса;
- приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;
- подготовка гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

уметь:

- органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;
- органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов;
- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;

– выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;

– оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

знать:

– ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;

– виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов;

– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– правила проведения бракеража готовой продукции;

– способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;

– температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;

– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.4 Результаты освоения профессионального модуля

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.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.5 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

	Очная форма	Заочная форма
Количество часов на освоение профессионального модуля	356	356
Максимальная нагрузка по МДК 07.01, в том числе	176	176
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	118	20
самостоятельная работа	58	156
Учебная практика	72	72
Производственная практика (по профилю специальности)	108	108

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Объем учебного модуля и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка по модулю (всего), в том числе	356
Максимальная нагрузка по МДК 07.01	176
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	118
в том числе: теоретическое обучение	40
лабораторные занятия	78
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
в том числе: подготовка к аудиторным занятиям (выполнение домашней работы)	58
Промежуточная аттестация по МДК 07.01 (8 семестр) – на базе основного общего образования (6 семестр) – на базе среднего общего образования	Дифференциальный зачет
Учебная практика	72 часа
Производственная практика (по профилю специальности)	108 часов
Промежуточная аттестация по ПМ07	Квалификационный экзамен

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка по модулю (всего), в том числе	356
Максимальная нагрузка по МДК 07.01	176
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	20
в том числе: теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	156
Промежуточная аттестация по МДК 07.01 (5 курс) – на базе основного общего образования	Дифференциальный зачет
Учебная практика	72 часа
Производственная практика (по профилю специальности)	108 часов
Промежуточная аттестация по ПМ07	Квалификационный экзамен

2.2 Тематический план профессионального модуля

очная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отводимый на изучение междисциплинарного курса				Практика	
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лекции	в т.ч. лабораторные занятия	Всего, часов		
ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2	МДК 07.01 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	176	118	40	78	58		
	Учебная практика	72					72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	108						108

заочная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отводимый на изучение междисциплинарного курса				Практика	
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лекции	в т.ч. лабораторные занятия	Всего, часов		
ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2	МДК 07.01 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	176	20	10	10	156		
	Учебная практика	72					72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	108						108

2.3 Содержание профессионального модуля

очная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)			
МДК 07.01 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск			
Тема 1 Общая характеристика технологии продукции общественного питания	Содержание учебного материала	6	
	1 Введение. Теоретические основы технологии продукции общественного питания. Основные понятия.	2	1
	2 Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.	2	
	3 Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	1 Решение ситуационных, производственных задач.	2	2
	Самостоятельная работа	4	
	1 Работа с нормативными документами.	2	3
	2 Изучение способов тепловой обработки продуктов.	2	
	Тема 2 Технология супов	Содержание учебного материала	6
1 Значение супов в питании. Технология приготовления бульонов и заправочных супов.		2	1
2 Технология приготовления молочных, пюреобразных, прозрачных супов.		2	
3 Технология приготовления холодных и сладких супов. Требования к качеству и хранению супов.		2	
Лабораторные занятия		10	
1 Составление технологических карт и технологических схем приготовления супов.		2	2
2 Расчет количества сырья массы брутто и нетто по Сборнику рецептур и кулинарных изделий для приготовления супов.		2	
3 Расчет пищевой ценности супов.		2	
4 Приготовление супов. Оценка качества готовых блюд.	4		

	Самостоятельная работа		6	
	1	Составление алгоритмов приготовления супов.	2	3
	2	Решение ситуационных задач.	2	
	3	Изучить ассортимент супов.	2	
Тема 3 Технология соусов	Содержание учебного материала		2	
	1	Значение соусов в питании. Технология приготовления соусов. Требования к качеству и хранению соусов.	2	1
	Лабораторные занятия		6	
	1	Расчет количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости, руководствуясь данными сборника рецептур блюда и кулинарных изделий и нормативных документов.	2	2
	2	Составление технологических карт на различные виды соусов.	2	
	3	Решение ситуационных задач.	2	
	Самостоятельная работа		6	
	1	Составление таблицы «Классификация соусов».	2	3
	2	Составление технологических схем приготовления соусов.	2	
	3	Изучить ассортимент соусов.	2	
Тема 4 Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, яичных продуктов и творога	Содержание учебного материала		6	
	1	Технология приготовления кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов.	2	1
	2	Технология приготовления кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
	3	Технология приготовления кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.	2	
	Лабораторные занятия		14	
	1	Расчет сырья, определение количества порций основных блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом вида овощей, кондиции, сезона, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	2
	2	Расчет сырья (круп, бобовых, и макаронных изделий), воды, соли, сахара для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий с учетом вида взаимозаменяемости сырья и продуктов.	2	
	3	Составление технологических карт и схем приготовления блюд из яиц, яичепродуктов и	2	

		творога.		
	4	Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Оценка качества блюд.	4	
	5	Приготовление блюд из яиц, яйцепродуктов и творога. Оценка качества сырья и кулинарной продукции.	4	
	Самостоятельная работа		10	
	1	Составление технологических схем приготовления и отпуска основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	2	3
	2	Составление технологических карт на основные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
	3	Составление таблиц: «Требования к качеству основных блюд и гарниров из овощей и грибов», «Требования к качеству основных блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий».	4	
	4	Расчет сырья, определение количества порций блюд из яиц, яйцепродуктов и творога с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	
Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	Содержание учебного материала		6	
	1	Технология приготовления кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.	2	1
	2	Технология приготовления кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.	2	
	3	Технология приготовления кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.	2	
	Лабораторные занятия		16	
	1	Расчет сырья, гарниров, определение качества порций блюд из мяса и субпродуктов с учетом типа предприятия, сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	2
	2	Расчет сырья, гарниров, определение основных порций блюд из рыбы с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	2	
	3	Составление технологических карт и схем приготовления блюд из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.	2	
4	Расчет пищевой и энергетической ценности блюд из мяса, субпродуктов, мяса птицы,	2		

		пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.		
	5	Приготовление и отпуск блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление соусов, используемых при отпуске. Оценка качества сырья и кулинарной продукции.	4	
	6	Приготовление и отпуск блюд массового спроса из отварной, припущенной, запеченной, жареной рыбы	4	
	Самостоятельная работа		8	
	1	Составление и оформление технологических карт и схем приготовления блюд из мяса и птицы.	2	
	2	Расчет сырья, гарниров, определение качества порций блюд из мяса птицы, пернатой дичи и кролика с учетом типа предприятия, сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	3
	3	Подготовка докладов по теме: «Особенности приготовления и подачи традиционных русских блюд из мясных субпродуктов».	4	
Тема 6 Технология холодных блюд и закусок, сладких блюд, горячих, холодных и алкогольных напитков	Содержание учебного материала		6	
	1	Технология приготовления холодных блюд и закусок.	2	1
	2	Технология приготовления сладких блюд.	2	
	3	Технология приготовления горячих, холодных и алкогольных напитков.	2	
	Лабораторные занятия		10	
	1	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок, горячих закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	2
	2	Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. Составление и оформление технологических карт.	4	
	3	Приготовление и отпуск основных холодных сладких блюд. Приготовление сиропов, соусов, глазури, используемых при отпуске холодных сладких блюд. Оценка качества сырья и готовой продукции. Составление и оформление технологических карт.	4	
	Самостоятельная работа		10	
	1	Составление таблиц: «Требования к качеству и сроки реализации блюд и закусок массового спроса из рыбы, мяса, птицы», «Требования к качеству основных горячих закусок».	2	3
2	Решение ситуационных, производственных задач.	2		

	3	Расчет индивидуального задания.	2	
	4	Заполнение таблицы органолептических показателей сладких блюд и напитков.	2	
	5	Расчет пищевой и энергетической ценности холодных блюд и закусок, сладких блюд.	2	
Тема 7 Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий	Содержание учебного материала		4	
	1	Характеристика сырья и его подготовка. Виды теста. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него.	2	1
	2	Технология полуфабрикатов для мучных блюд, гарниров, кулинарных изделий и фаршей. Отделочные полуфабрикаты.	2	
	Лабораторные занятия		12	
	1	Расчет сырья, определение количества порций мучных блюд, количества мучных и хлебобулочных, кондитерских изделий с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	2
	2	Составление технологических карт приготовления мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.	2	
	3	Приготовление и отпуск мучных блюд и изделий массового спроса. Оценка качества сырья и готовой продукции.	4	
	4	Приготовление и отпуск кондитерских изделий массового спроса. Оценка качества сырья и готовой продукции.	4	
	Самостоятельная работа		6	
	1	Решение ситуационных, производственных задач.	2	3
	2	Изучение ассортимента мучных блюд, мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий.	2	
	3	Расчет пищевой и энергетической ценности мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.	2	
	Тема 8 Технология специальных видов питания	Содержание учебного материала		4
1		Диетическое питание.	2	1
2		Лечебно-профилактическое питание.	2	
Лабораторные занятия		8		
1		Составление меню суточного рациона диет с учетом режима питания, химического состава продуктов, калорийности рационов. Анализ составления меню, оценка соответствия требованиям диет. Составление и оформление технологических карт.	2	2
2	Расчет пищевой и энергетической ценности диетических блюд.	2		

	3	Приготовление и отпуск блюд в соответствии с требованиями диет. Оценка качества сырья и готовой продукции.	4	3
	Самостоятельная работа		8	
	1	Подготовить реферат на темы «Особенности приготовления блюд диетического питания», «Новшества при приготовлении диетических блюд», «Особенности приготовления блюд лечебно-профилактического питания».	4	
	2	Составление меню для различных видов диет, лечебно-профилактического питания.	4	
Всего по МДК 07.01			40/78/58	
Учебная практика			72	3
Производственная практика (по профилю специальности)			108	3

очная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)				
МДК 07.01 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск				
Тема 1 Общая характеристика технологии продукции общественного питания	Содержание учебного материала		4	1
	1	Введение. Теоретические основы технологии продукции общественного питания. Основные понятия.	2	
	2	Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.		
	3	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2	
	Самостоятельная работа		8	
	1	Работа с нормативными документами.	4	
	2	Изучение способов тепловой обработки продуктов.	4	3
Тема 2 Технология супов	Содержание учебного материала		6	1
	1	Значение супов в питании. Технология приготовления бульонов и заправочных супов.	2	
	2	Технология приготовления молочных, пюреобразных, прозрачных супов.	2	
	3	Технология приготовления холодных и сладких супов. Требования к качеству и хранению	2	

		супов.		
	Лабораторные занятия		10	
	1	Составление технологических карт и технологических схем приготовления супов.	2	2
	2	Расчет количества сырья массы брутто и нетто по Сборнику рецептур и кулинарных изделий для приготовления супов.	2	
	3	Расчет пищевой ценности супов.	2	
	4	Приготовление супов. Оценка качества готовых блюд.	4	
	Самостоятельная работа		6	
	1	Составление алгоритмов приготовления супов.	2	3
	2	Решение ситуационных задач.	2	
	3	Изучить ассортимент супов.	2	
Тема 3 Технология соусов	Самостоятельная работа		2	
	1	Значение соусов в питании. Технология приготовления соусов. Требования к качеству и хранению соусов.	2	3
	Самостоятельная работа		6	
	1	Расчет количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости, руководствуясь данными сборника рецептур блюда и кулинарных изделий и нормативных документов.	2	3
	2	Составление технологических карт на различные виды соусов.	2	
	3	Решение ситуационных задач.	2	
	Самостоятельная работа		6	
	1	Составление таблицы «Классификация соусов».	2	3
	2	Составление технологических схем приготовления соусов.	2	
	3	Изучить ассортимент соусов.	2	
Тема 4 Технология кулинарной продукции картофеля, грибов, бобовых,	Самостоятельная работа		6	
	1	Технология приготовления кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов.	2	3
	2	Технология приготовления кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
	3	Технология приготовления кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.	2	
	Самостоятельная работа		14	
	1	Расчет сырья, определение количества порций основных блюд и гарниров из овощей и	2	3

макаронных изделий, яиц, яичных продуктов и творога		грибов с учетом вида овощей, кондиции, сезона, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.		
	2	Расчет сырья (круп, бобовых, и макаронных изделий), воды, соли, сахара для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий с учетом вида взаимозаменяемости сырья и продуктов.	2	
	3	Составление технологических карт и схем приготовления блюд из яиц, яйцепродуктов и творога.	2	
	4	Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Оценка качества блюд.	4	
	5	Приготовление блюд из яиц, яйцепродуктов и творога. Оценка качества сырья и кулинарной продукции.	4	
	Самостоятельная работа		10	
	1	Составление технологических схем приготовления и отпуска основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	2	3
	2	Составление технологических карт на основные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
	3	Составление таблиц: «Требования к качеству основных блюд и гарниров из овощей и грибов», «Требования к качеству основных блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий».	4	
	4	Расчет сырья, определение количества порций блюд из яиц, яйцепродуктов и творога с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	
Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и	Самостоятельная работа		6	
	1	Технология приготовления кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.	2	3
	2	Технология приготовления кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.	2	
	3	Технология приготовления кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.	2	
	Самостоятельная работа		16	
1	Расчет сырья, гарниров, определение качества порций блюд из мяса и субпродуктов с учетом типа предприятия, сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости	2	3	

ракообразных		сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.			
	2	Расчет сырья, гарниров, определение основных порций блюд из рыбы с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	2		
	3	Составление технологических карт и схем приготовления блюд из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.	2		
	4	Расчет пищевой и энергетической ценности блюд из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.	2		
	5	Приготовление и отпуск блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление соусов, используемых при отпуске. Оценка качества сырья и кулинарной продукции.	4		
	6	Приготовление и отпуск блюд массового спроса из отварной, припущенной, запеченной, жареной рыбы	4		
	Самостоятельная работа			8	
	1	Составление и оформление технологических карт и схем приготовления блюд из мяса и птицы.	2		
	2	Расчет сырья, гарниров, определение качества порций блюд из мяса птицы, пернатой дичи и кролика с учетом типа предприятия, сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	3	
	3	Подготовка докладов по теме: «Особенности приготовления и подачи традиционных русских блюд из мясных субпродуктов».	4		
Тема 6 Технология холодных блюд и закусок, сладких блюд, горячих, холодных и алкогольных напитков	Самостоятельная работа			6	
	1	Технология приготовления холодных блюд и закусок.	2	3	
	2	Технология приготовления сладких блюд.	2		
	3	Технология приготовления горячих, холодных и алкогольных напитков.	2		
	Самостоятельная работа			10	
	1	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок, горячих закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	3	
	2	Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. Составление и оформление технологических карт.	4		
3	Приготовление и отпуск основных холодных сладких блюд. Приготовление сиропов,	4			

		соусов, глазури, используемых при отпуске холодных сладких блюд. Оценка качества сырья и готовой продукции. Составление и оформление технологических карт.		
	Самостоятельная работа		10	
	1	Составление таблиц: «Требования к качеству и сроки реализации блюд и закусок массового спроса из рыбы, мяса, птицы», «Требования к качеству основных горячих закусок».	2	3
	2	Решение ситуационных, производственных задач.	2	
	3	Расчет индивидуального задания.	2	
	4	Заполнение таблицы органолептических показателей сладких блюд и напитков.	2	
	5	Расчет пищевой и энергетической ценности холодных блюд и закусок, сладких блюд.	2	
Тема 7 Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий	Самостоятельная работа		4	
	1	Характеристика сырья и его подготовка. Виды теста. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него.	2	3
	2	Технология полуфабрикатов для мучных блюд, гарниров, кулинарных изделий и фаршей. Отделочные полуфабрикаты.	2	
	Самостоятельная работа		12	
	1	Расчет сырья, определение количества порций мучных блюд, количества мучных и хлебобулочных, кондитерских изделий с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	3
	2	Составление технологических карт приготовления мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.	2	
	3	Приготовление и отпуск мучных блюд и изделий массового спроса. Оценка качества сырья и готовой продукции.	4	
	4	Приготовление и отпуск кондитерских изделий массового спроса. Оценка качества сырья и готовой продукции.	4	
	Самостоятельная работа		6	
	1	Решение ситуационных, производственных задач.	2	3
	2	Изучение ассортимента мучных блюд, мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий.	2	
	3	Расчет пищевой и энергетической ценности мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.	2	
Тема 8	Содержание учебного материала		4	

Технология специальных видов питания	1	Диетическое питание.	2	3	
	2	Лечебно-профилактическое питание.	2		
	Самостоятельная работа			8	
	1	Составление меню суточного рациона диет с учетом режима питания, химического состава продуктов, калорийности рационов. Анализ составления меню, оценка соответствия требованиям диет. Составление и оформление технологических карт.	2	3	
	2	Расчет пищевой и энергетической ценности диетических блюд.	2		
	3	Приготовление и отпуск блюд в соответствии с требованиями диет. Оценка качества сырья и готовой продукции.	4		
	Самостоятельная работа			8	
	1	Подготовить реферат на темы «Особенности приготовления блюд диетического питания», «Новшества при приготовлении диетических блюд», «Особенности приготовления блюд лечебно-профилактического питания».	4	3	
	2	Составление меню для различных видов диет, лечебно-профилактического питания.	4		
Всего по МДК 07.01			10/10/156		
Учебная практика			72	3	
Производственная практика (по профилю специальности)			108	3	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия *лаборатории «Учебный кулинарный цех» и кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.*

Оборудование лаборатории:

Стандартная и специализированная мебель:

Стол производственный;

Стол разделочно-производственный;

Стол ванна-моечная ;

Тележка шпилька;

Парты;

Стулья;

Доска ученическая.

Оборудование, технические средства обучения:

Вакуумный упаковщик;

Весы электронные;

Индукционная варочная плитка;

Микроволновая печь;

Фритюрницы;

Шкафы морозильные;

Шкаф холодильный;

Холодильники однокамерные;

Блендер погружной;

Конвекционная печь;

Слайсер для нарезки гастрономических продуктов;

Электрическая мясорубка;

Миксер планетарный;

Плита индукционная;

Шкафы пекарские;

Электроплиты;

Тестомес;

Стеллажи;

Лабораторная посуда / комплектующие;

Аптечка для оказания первой медицинской помощи.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые акты:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29 от 19.07.2011 N 248-ФЗ

2. ГОСТ 50647-12 «Общественное питание. Термины и определения».
3. ГОСТ Р 50763-10 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50762-10 «Общественное питание. Классификация предприятий».
5. ОСТ 28-1-12 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
6. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
7. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
8. СанПиН 42-123-4117-11 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

Основная литература:

1. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров /А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>
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. - ьРежим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=513905>

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2018. - 212 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>
3. Васюковой, А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А.Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>
4. Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2019. — 236 с. - (СПО). - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/930708>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы модуля включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Умеет организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Умеет организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Умеет организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Умеет организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Умеет организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных	Умеет организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет

соусов.		Квалификационный экзамен.
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Умеет организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Умеет организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Умеет организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Умеет организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Умеет организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Умеет организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Умеет организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Умеет организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Умеет организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Умеет организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет 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.

Результаты(освоенные общие 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.	Видение сущности и социальной значимости профессии банковского служащего.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Умение организовывать собственную деятельность, владеть информацией, определять цели и выбирать пути их решения.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Обладать способностью разрешать социально значимые проблемы.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Применение в своей профессиональной деятельности нормативно правовых документов.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	Активно владеть информационно-коммуникационными технологиями в	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный

деятельности.	профессиональной деятельности.	экзамен.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Владение навыками работы в команде, умение общаться с коллегами, руководством и клиентами.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Обладать чувством ответственности в принятии решений в различных ситуациях.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умение определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Оперативно реагировать на смену технологий, стремиться к повышению квалификации.	Доклады, решение задач, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен.