

Рабочая программа дисциплины
«ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	3
1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	9
2.2. Содержание дисциплины	10
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	19
3.1. Материально-техническое обеспечение	19
3.2. Учебно-методическое обеспечение	19
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

(наименование дисциплины)

1.2. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»: формирование представлений о техническом оснащении рабочего места

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную часть общепрофессиональной дисциплины профессионального цикла

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	

	информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

	формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	проявлять гражданско- патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско- патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	

ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	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 Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены Требования к личной гигиене персонала при подготовке	Подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; Мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; Безопасно править кухонные ножи Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с	производственного инвентаря и кухонной посуды Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования Правила утилизации отходов Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи Правила оформления заявок на склад Правила приема продуктов по количеству и качеству Ответственность за сохранность материальных ценностей Правила снятия остатков на рабочем месте Правила проведения контрольного взвешивания продуктов Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов Правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования	
---	--	--

	потребностями, условиями хранения Оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота Пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов Сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья		
ПК 2.1. 3.1. 4.1. 5.1. 6.1.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	Подготовки, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка к использованию обработанного сырья,

приборов, посуды и правила ухода за ними Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования Правила утилизации отходов Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд,	Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Своевременно оформлять заявку на склад	полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
--	---	---

кулинарных изделий, закусок Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи Правила оформления заявок на склад Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов		
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	24
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	2	2
Консультации	1	
Всего	35	24

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел №1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
	Классификация, основные типы и классы организаций питания.		
	Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания		
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Характеристика, назначение заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
	Организация работы складских помещений Правила приёмки, хранения и отпуска сырья.		
	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.		
	Организация работы кондитерского цеха.		
	Практическое занятие № 1 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2	

	Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			
Тема 2.1. Механическое оборудование	Классификация механического оборудования. Универсальные приводы. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров.		
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.		
	Назначение, правила безопасной эксплуатации		
	Практическое занятие № 2	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2	
Тема 2.2. Тепловое оборудование	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования	2	
	Содержание учебного материала Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.. Пароварочные шкафы.	2	
	Жарочное оборудование. Универсальное и водогрейное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Практическое занятие № 3 Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования. Содержание учебного материала	6	
			ОК 1-7, 9

Тема 2.3. Холодильное оборудование	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Правила безопасной эксплуатации	1	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Практическое занятие № 4	6	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		
Экзамен		2	
Консультации		1	
всего		35	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет №4 «Технического оснащения и организации рабочего места» оснащен

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характеристика
1	Стол ученический	Мебель	Основное	Письменный, двухместные
2	Стул ученический	Мебель	Основное	Каркас металлический
3	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий
4	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП
5	Доска учебная	Мебель	Основное	Настенная
6	Набор стендов и плакатов	Оборудование	Специализиро ванное	Специализированное печатные пособия
7	Шкафы для хранения раздаточного дидактического материала	Мебель	Основное	ДСП
8	Телевизор	ТС	Основное	соответствии с технической документацией
9	Ноутбук	ТС	Основное	с выходом в Интернет соответствии с технической документацией
10	Дидактические материалы	УМК	Специализиро ванное	Специализированное, печатное и электронное Виртуальные тренажеры издательства «Академия
11	электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Специализиро ванное	Специализированное электронные и печатные пособия

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Новикова, Е.В. Техническое оснащение и организация рабочего места : Учебник / Е.В. Новикова — Москва : КноРус, 2025.(электронная библ-ка)
2. Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. (электронная библ-ка)

3.2.2. Дополнительные источники

1. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студентов СПО. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие. – М.: ИРПО; Академия, 2021
3. Усов, В.В. Организация предприятий общ. питания: учебник. – М.: Академия, 2021

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. 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://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: – Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	– Классифицирует основные технические характеристики, назначение, принципы действия, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса Тестирования
– Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	– Обосновывает принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции,	Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса Тестирования

	подготовки ее к реализации;	
– Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	– Применяет на практике правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; –	Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса Тестирования -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация В форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
– Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;	– Учитывает способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;	Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса Тестирования -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация В форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
– Правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	Следует правилам электробезопасности, пожарной безопасности; Следует правилам охраны труда в организациях питания.	Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса Тестирования -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация В форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Умеет: Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	– Организует рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе

		практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	– Определяет и выбирает вид технологического оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с потребностью производства	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
– Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	– Подготавливает к эксплуатации технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентируется в экстренной ситуации	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Распознают задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализируют и выделяют её составные части Определяют этапы решения задачи, составляют план действия, реализуют составленный план, определяют необходимые ресурсы Выявляют и эффективно находят информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы Владеют актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах Оценивают результат и последствия своих действий	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Определяют задачи для поиска информации, планируют процесс поиска, выбирают необходимые источники информации Выделяют наиболее значимое в перечне информации, структурируют получаемую информацию, оформляют результаты поиска Оценивают практическую значимость результатов поиска Применяют средства информационных технологий для решения профессиональных задач	

	Используют современное программное обеспечение в профессиональной деятельности используют различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Определяют актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Применяют современную научную профессиональную терминологию Определяют и выстраивают траектории профессионального развития и самообразования Выявляют достоинства и недостатки коммерческой идеи Определяют инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявляют источники финансирования Презентуют идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Определяют источники достоверной правовой информации Составляют различные правовые документы Находят интересные проектные идеи, грамотно их формулируют и документируют Оценивают жизнеспособность	

	проектной идеи, составляют план проекта	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывают работу коллектива и команды Взаимодействуют с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагают свои мысли и оформляют документы по профессиональной тематике на государственном языке Проявляют толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Проявляют гражданско- патриотическую позицию Демонстрируют осознанное поведение Описывают значимость своей профессии Применяют стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдают нормы экологической безопасности Определяют направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии Организовывают профессиональную деятельность с	

	соблюдением принципов бережливого производства Организовывают профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона Эффективно действуют в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Понимают общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимают тексты на базовые профессиональные темы Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы Строят простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности Кратко обосновывают и объясняют свои действия (текущие и планируемые) Пишут простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 483482145804926787460742969939487588108943585768

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 26.02.2026 по 26.02.2027