

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ  
«КРАСНОАРМЕЙСКОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ**  
**ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

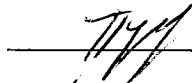
для профессии СПО по программе подготовки  
рабочих и служащих:  
19.01.17 «Повар, кондитер»

с. Красноармейское

2014 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «Красноармейское  
профессиональное училище»

  
И.К. Пуларгин  
« 1 » 09 2014 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПМ.06**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ  
ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

с. Красноармейское  
2014 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования по программе подготовки рабочих и служащих:

19.01.17                      Повар, кондитер  
код                                      наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: **ГБПОУ «Красноармейское профессиональное училище»**

Разработчики:

**Перевёртова Л.М.** мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании  
методической комиссии  
специальных дисциплин  
и мастеров п/о

« 02 » 09 20 14 г

Председатель комиссии

М. А. М. А. Морозова

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | стр. |
|--|------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>   | 4    |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>   | 7    |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>  | 8    |
| <b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 12   |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | 15   |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО / профессии (профессиям) НПО

|                 |                        |
|-----------------|------------------------|
| <u>19.01.17</u> | <u>Повар, кондитер</u> |
| <i>код</i>      | <i>название</i>        |

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление холодных блюд и закусок

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при подготовке по профессиям:

1. Повар

2. Кондитер

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

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

**иметь практический опыт:**

1. подготовки гастрономических продуктов;

2. приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

**уметь:**

1. проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

3. использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

4. оценивать качество холодных блюд и закусок;

5. выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знать:**

1. классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
2. правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
3. последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
4. правила проведения бракеража;
5. правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
6. требования к качеству холодных блюд и закусок;
7. способы сервировки и варианты оформления;
8. температуру подачи холодных блюд и закусок;
9. виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

всего – 293 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 293 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 45 часов;

учебной и производственной практики – 180 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности  
приготовление холодных блюд и закусок  
в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код     | Наименование результата обучения   |
|---------|--|
| ОК 1.   | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОК 2.   | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  |
| ОК 3.   | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4.   | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.   |
| ОК 5.   | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 6.   | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  |
| ОК 7.   | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.  |
| ОК 8.   | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).   |
| ПК 6.1. | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями   |
| ПК 6.2. | Готовить и оформлять салаты  |
| ПК 6.3. | Готовить и оформлять простые холодные закуски.   |
| ПК 6.4. | Готовить и оформлять простые холодные блюда.   |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля*                         | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |  | Практика       |   |
|-----------------------------------|---|--|---|--|--|----------------|---|
|                                   |   |  | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов<br>(если предусмотрена рассредоточенная практика) |
|                                   |   |  | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |  |                |   |
| 1                                 | 2   | 3  | 4   | 5  | 6  | 7              | 8   |
| ПК 6.1-6.4.                       | Раздел 1. ПМ 6.<br>Приготовление и оформление холодных блюда и закусок. | 185  | 68  | 44   | 45   | 72             |   |
|                                   | Производственная практика   | 108  |   |  |  |                | 108   |
|                                   | <b>Всего:</b>   | <b>293</b>   | <b>68</b>   | <b>44</b>  | <b>45</b>                                  | <b>72</b>      | <b>108</b>  |



### 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 работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов   | Уровень освоения |   |
|---|--|---|------------------|---|
| 1   | 2  | 3   | 4                |   |
| ПМ 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.                                 |  | 293   |                  |   |
| МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд                            |  | 68  |                  |   |
| Тема 1.1. Технология приготовления и оформления холодных блюд                             | Содержание   | 13  |                  |   |
|   | 1  | Значение холодных блюд и закусок в питании  |                  | 1 |
|   | 2  | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, подготовка сырья для бутербродов.        |                  | 2 |
|   | 3  | Правила подбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок |                  | 1 |
|   | 4  | Технология приготовления и оформление бутербродов.  |                  | 2 |
|   | 5  | Технология приготовления простых салатов из овощей  |                  | 2 |
|   | 6  | Технология приготовления винегретов.  |                  | 1 |
|   | 7  | Технология приготовления простых и сложных холодных блюд из рыбы. Оформление, сервировка блюд.                              |                  | 2 |
|   | 8  | Технология приготовления простых и сложных холодных блюд из мяса. Оформление, сервировка блюд.                              | 2                |   |
| Тема 1.2. Технология приготовления и оформления закусок                                   | Содержание   | 10  |                  |   |
|   | 1  | Технология приготовления овощных и грибных закусок  | 2                |   |

|   |   |  |           |  |
|---|---|--|-----------|--|
|   | 2 | Технология приготовление холодных блюд из яиц.                     | 1         |  |
|   | 3 | Технология приготовление холодных закусок из рыбы                  | 2         |  |
|   | 4 | Технология приготовление холодных закусок из мяса                  | 2         |  |
|   | 5 | Технология приготовление холодных закусок из субпродуктов          | 1         |  |
|   | 6 | Технология приготовление горячих закусок                           | 1         |  |
|   | 7 | Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд и закусок      | 1         |  |
| <b>Дифференцированный зачёт</b>                       |   |  | 1         |  |
|   | 1 | Дифференцированный зачёт   | 1         |  |
| <b>Практические занятия:</b>                          |   |  | <b>44</b> |  |
|   |   | ПЗ.№1 Приготовление бутербродов                                    | 6         |  |
|   |   | ПЗ.№2.Приготовление салатов и винегретов.                          | 6         |  |
|   |   | ПЗ.№3 Приготовление холодных блюд и закусок из яиц.                | 6         |  |
|   |   | ПЗ.№4 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса.               | 6         |  |
|   |   | ПЗ.№5 Приготовление холодных блюда закусок из рыбы.                | 6         |  |
|   |   | ПЗ.№6 Приготовление холодных блюда закусок из грибов.              | 6         |  |
|   |   | ПЗ.№7 Приготовление холодных блюда закусок из овощей.              | 6         |  |
|   |   | ПЗ.№8 Работа со сборником рецептур и технологическими картами      | 2         |  |
| <b>Самостоятельная работа</b>                         |   |  | <b>45</b> |  |
| <b>Тематика в неаудиторной самостоятельной работы</b> |   |  |           |  |
|   |   | Подготовка реферата на тему: « Значение в питание холодных блюд».  | 2         |  |
|   |   | Рецепты новых салатов из свежих овощей.                            | 3         |  |
|   |   | Рецепты новых салатов из вареных овощей.                           | 3         |  |
|   |   | Рецепты новых салат из мясных продуктов                            | 3         |  |
|   |   | Рецепты новых салатов из рыбных продуктов                          | 3         |  |
|   |   | Рецепты новых салатов из морепродуктов                             | 3         |  |
|   |   | Рецепты салатов из фруктов   | 3         |  |
|   |   | Подготовка реферата на тему: «Новые способы подачи холодных блюд». | 3         |  |
|   |   | Подготовка реферата на тему: «Виды канапе».                        | 3         |  |
|   |   | Подготовка реферата на тему: « Новые способы подачи закусок».      | 3         |  |
|   |   | Подготовка реферата на тему «Новые закуски из морепродуктов»       | 5         |  |
|   |   | Подготовка реферата на тему «Новые банкетные блюда»                | 6         |  |
|   |   | Подготовка реферата на тему «Новые банкетные закуски»              | 5         |  |

|  |            |  |
|--|------------|--|
| <b>Учебная практика</b>  | <b>72</b>  |  |
| 1. Инструктаж по т/б на производстве. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и сырья для приготовления бутербродов. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Оформление, подача. | 6          |  |
| 2. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и сырья для приготовления салатов из вареных овощей. Приготовление салатов из вареных овощей. Оформление, подача.  | 6          |  |
| 3. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и сырья для приготовления салатов из сырых овощей. Приготовление салатов из сырых овощей. Оформление, подача.  | 6          |  |
| 4. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и сырья для приготовления винегретов. Приготовление винегретов. Оформление, подача.  | 6          |  |
| 5. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и сырья для приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Оформление, подача.            | 6          |  |
| 6. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и сырья для приготовления блюд и закусок из яиц. Приготовление блюд и закусок из яиц. Оформление, подача.  | 6          |  |
| 7. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и сырья для приготовления холодных блюд и закусок из мяса. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов. Оформление, подача.                  | 12         |  |
| 8. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и сырья для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Оформление, подача.                  | 12         |  |
| 9. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и сырья для приготовления горячих закусок. Приготовление и оформление горячих закусок.   | 6          |  |
| 10. Зачёт: Приготовление и оформление холодных блюд и закусок  | 6          |  |
| <b>Производственная практика</b>   | <b>108</b> |  |
| 1. Организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря и продуктов для приготовления бутербродов. Приготовление бутербродов.  | 18         |  |
| 2. Организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря и продуктов для приготовления салатов и винегретов. Приготовление салатов и винегретов.  | 18         |  |
| 3. Организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря и продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей..   | 12         |  |
| 4. Организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря и продуктов для приготовления холодных закусок. Приготовление холодных блюд и закусок из грибов.   | 6          |  |
| 5. Организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря и продуктов для приготовления блюд из яиц. Приготовление   | 6          |  |

|  |    |  |
|--|----|--|
| и оформление холодных блюд и закусок из яиц.   |    |  |
| 6. Организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря и продуктов для приготовления блюд и закусок<br>Приготовление блюд и закусок из рыбы. Оформление, подача.                        | 12 |  |
| 7. Организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря и продуктов для приготовления блюд и закусок<br>Приготовление блюд и закусок из морепродуктов. Оформление, подача.               | 12 |  |
| 8. Организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря и продуктов для приготовления блюд и закусок<br>Приготовление блюд и закусок из мяса, птицы и мясопродуктов. Оформление, подача. | 18 |  |
| 9. Организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря и продуктов для приготовления блюд и закусок<br>Приготовление горячих закусок . Оформление, подача.                              | 6  |  |

## Темы консультаций

| №<br>п/п | Тема   | Кол-во часов |
|----------|--|--------------|
| 1        | Нормы и требования санитарии и гигиены при приготовлении холодных блюд и закусок | 1            |
| 2        | Технология бутербродов   | 1            |
| 3        | Технология приготовления салатов   | 1            |
| 4        | Технология приготовления винегретов  | 1            |
| 5        | Технология приготовления блюд и закусок из овощей, яиц и грибов                  | 1            |
| 6        | Технология приготовления рыбных блюд и закусок                                   | 2            |
| 7        | Технология приготовления мясных блюд и закусок                                   | 2            |
| 8        | Требования к качеству холодных блюд и закусок. Срок хранения.                    | 1            |
|          |  | <b>10</b>    |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологии кулинарного производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

лабораторий:

технического оснащения и организации рабочего места

ученического кулинарного цеха

Оборудование учебного кабинета:

- Рабочее место учителя
- Рабочие места обучающихся
- Ученическая доска
- Набор для работы у доски (указка, линейка, мел, магниты для плакатов и т.д.)
- Шкафы для хранения наглядных пособий
- Макеты
- Стенды для учебной информации

Технические средства обучения:

- Компьютер
- Принтер
- Web-камера
- Проектор
- Экран
- CD-диски
- CD-диски

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- Рабочее место мастера производственного обучения
- Рабочие места обучающихся
- Уголок охраны труда,
- Наглядные пособия,
- Макеты

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- Производственные столы
- Производственный инвентарь (ножи, доски и т.д.)
- Оборудование (механическое, тепловое, холодильное)
- Вентиляция

...мойки для мытья столовой и кухонной посуды.

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Солиш В.П. Технология оборудования предприятий общественного питания: учебник М.: Академия, 2008г.
2. Сокина Л.Н. Пособие для повара. М.: Академия, 2007г.
3. Андримова Н.А. Кулинария: учебник.-М.: Академия, 2009г.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. нормативная документация для предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие / Сост. А.В.Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство «Дело и Сервис», 2007г.
5. Сокина С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие.-М.4 Академия, 2007г.
6. Бурдаников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие.- М.: Академия, 2008г.
7. Бурдаников Л.А. Организация предприятий общественного питания: учебное пособие.- Ростов н/д : изд-во «Феникс», 2008г.

#### 4.3. Основные требования к организации образовательного процесса:

Условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся:

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на уровне основного общего образования, увеличивается до 116 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке) 67 нед.

(включая перерывов в неделю)

практическое обучение

4 нед.

дополнительное время

22 нед.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объеме 10 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся

на уровне основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

Для освоения данного профессионального модуля, должен изучить ранее:

1) «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

2) «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

3) «Техническое оснащение и организация рабочего места»

#### **4.3. Материальное обеспечение образовательного процесса**

Для реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должны обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Минимально-педагогический состав: 5 чел.

Минимально-производственного обучения: 1 чел.



**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)          | Основные показатели оценки результата  | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|----------------------------------|
| Готовить бутерброды и гастрономические продукты по рецептам. | Правильный выбор продуктов, подбор инвентаря; соответствие готовых блюд и изделий нормам, соблюдение правил безопасности и санитарии   | Наблюдение, опрос                |
| Готовить и оформлять сэндвичи.                               | Блюда приготовлены в соответствии с технологией; оформление и подача соответствуют нормам. При приготовлении были соблюдены все правила техники безопасности, санитарии и гигиены. | Наблюдение, опрос,               |
| Готовить и оформлять пружинные колодные закуски.             | Блюда приготовлены в соответствии с технологией; оформление и подача соответствуют нормам. При приготовлении были соблюдены все правила техники безопасности, санитарии и гигиены. | Наблюдение, опрос                |
| Готовить и оформлять пружинные колодные блюда.               | Блюда приготовлены в соответствии с технологией; оформление и подача соответствуют нормам. При приготовлении были соблюдены все правила техники безопасности, санитарии и гигиены. | Наблюдение, опрос                |

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 (формирование общих компетенций)  | Основные показатели оценки результата   | Формы и методы контроля и оценки                     |
|--|---|--|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   | Поддерживается постоянный интерес обучающегося к осваиваемой профессии  | Наблюдение, беседы                                   |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  | Планирование деятельности в соответствии с заданным способом; определение ресурсов для ее осуществления   | Наблюдение, беседы, опрос                            |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Определяет проблему на основе самостоятельно проведенного анализа ситуации; анализирует и предлагает способ коррекции деятельности; планирует и осуществляет текущий контроль своей деятельности в соответствии с заданной технологией; оценивает продукт своей деятельности на основе заданных критериев; оценивает последствия принятых решений; предлагает способы предотвращения и способы нейтрализации рисков | Наблюдение, тесты, беседы, опрос                     |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.   | Находит источник информации определенного типа для получения информации и обосновывает свое предложение; характеризует источник информации; самостоятельно находит дополнительный   | Наблюдение, тесты, беседы, опрос, контрольные работы |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | источник информации;<br>извлекает информацию,<br>обрабатывает и делает вывод<br>на основе причинно-<br>следственного анализа  |  |
| Использовать<br>информационно-<br>коммуникационные<br>технологии<br>профессиональной<br>деятельности.                   | В<br>Значимое умение, которое<br>необходимо формировать<br>как предметное в рамках<br>соответствующих<br>дисциплин или<br>профессиональных модулей  | Наблюдение,<br>беседы,<br>опрос        |
| Работать в команде,<br>эффективно общаться с<br>коллегами, руководством,<br>клиентами.                                  | Использует приемы выхода<br>из ситуации, резюмирует<br>причины, фиксирует особые<br>мнения; участвует в<br>групповом обсуждении; дает<br>сравнительную оценку идей;<br>соблюдает норму публичной<br>речи и регламент; извлекает<br>из публичной речи основное<br>содержание информации;<br>создает стандартный продукт<br>письменной коммуникации<br>сложной и простой<br>структуры | Наблюдение,<br>тесты, беседы,<br>опрос |
| Контроль к работе<br>предметное и поддерживать<br>его санитарное состояние.   | Самостоятельно производит<br>подготовку рабочего места к<br>выполнению работ<br>определённого вида. По<br>окончании работы<br>производит уборку и<br>санитарную обработку<br>рабочего места (помещения)   | Наблюдение,<br>опрос                   |
| Исполнять воинскую<br>обязанность, в том числе с<br>применением полученных<br>профессиональных знаний<br>(дипломатией). | Поддерживается постоянный<br>интерес обучающегося к<br>предстоящей службе в РА.   | Беседы                                 |