

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО

Управляющий предприятием
ООО «Бруклин Боул»
С.В. Казанцев
«28» августа 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе
Н.Ф. Борзенко
«28» августа 2024 г.

A handwritten signature in blue ink is written over the printed name of N.F. Borzenko.

М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и
полуфабрикатов

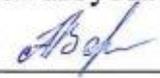
профессия 43.01.04 Повар судовой

Тюмень 2024

Рабочая программа, профессионального модуля ПМ.01. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов, подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 №726.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

Протокол №1 от «28» августа 2024 г.

Председатель ПЦК  /А.В.Павленко/

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчики:

Дяченко Виктория, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Мишукова Е.Я., преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Константинова Е.В., мастер производственного обучения ГАПОУ ТО «ТКТТС»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
- 2 Структура и содержание профессионального модуля
- 3 Условия реализации программы профессионального модуля
- 4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов
ПК 1.1.	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное).
ПК 1.2.	Участвовать в составлении заявок на продукты питания.
ПК 1.3.	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.
ПК 1.4.	Осуществлять хранение продуктов.
ПК 1.5.	Вести учёт движения продуктов.

Иметь практический опыт	Составления планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное); Составления заявки на продукты питания; Контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов; Закладки продуктов на хранение; Учета движения продуктов;
Уметь	Проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов; Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; Составлять заявки на продукты питания; Заполнять первичные учетные документы; Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное); Рассчитывать потребное количество продуктов (на день, неделю, месяц); Рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам); Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов; Проводить учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря; Участвовать в проведении инвентаризации; Проводить сверку фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учета;
Знать	Группы продовольственных товаров, использование их в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий; Ассортимент продовольственных товаров, их основные характеристики; Требования к качеству сырья и продуктов; Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; Особые условия хранения продуктов для морской команды; нормы питания; Особенности питания моряков в различных условиях плавания; Правила составления заявок на продукты питания; Понятие о документах учета, принципы организации учета, порядок оформления первичных - учетных документов; Понятие о калькуляции; Понятие о меню, порядке его составления и утверждения; Основы учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря; Понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учетных документов.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля. ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем модуля во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики		
			Теоретические занятия	Практические занятия	Учебная	Производственная	
ПК.1.3, 1.4 ОК. 01.-09	Раздел 1. МДК.01.01 Основы товароведения пищевых продуктов	48	18	14			16
ПК .1.1,1.2, 1.5 ОК 01.-09	Раздел 2. МДК.01.02 Основы калькуляции и учета	48	12	20			16
ПК 1.1 - ПК 1.5	Учебная практика, часов	36			36		
ПК 1.1 - ПК 1.5	Производственная практика, часов	36				36	
	Всего:	168	64	34	36	36	32

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения пищевых продуктов		96	
МДК. 1.1 Основы товароведения пищевых продуктов		32	
Тема 1. Понятие товароведения. Химический состав и хранение пищевых продуктов.	Содержание	2	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Понятие товароведения. Химический состав пищевых продуктов. Оценка качества пищевых продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов. Замораживание, хранение и размораживание продуктов. Прием продуктов и обеспечение их сохранности. Техника безопасности при эксплуатации продовольственных кладовых. Погрузка и переноска продуктов. Осуществлять хранение продуктов.		
Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	Содержание	2	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Группы свежих овощей. Свежие плоды, грибы, корнеплоды. Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Использование, пищевая ценность, требования к качеству, хранение. Контроль качество принимаемых на камбуз свежих овощей, плодов, грибов.		
	Практические занятия № 1-2	4	
	Органолептическая оценка качества плодоовощных продуктов, распознавание ассортимента. Расчет расхода сырья, обработка.		
Самостоятельная работа	2		
	Составление схем классификации овощей, плодов.		
Тема 3. Ассортимент круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание	2	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Классификация круп и бобовых. Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. Товарные запасы. Правила оценки. Методы контроля, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Зерно. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макароны и хлебобулочные изделия. Контроль качество принимаемых на камбуз продуктов.		
	Практические занятия №3	2	
	Изучение видов макаронных изделий, показатели качества, дефекты.		
Самостоятельная работа	4		
	Проведение органолептической оценки круп.		
Тема 4. Молоко и молочные продукты, яйцо и яичные продукты	Содержание	2	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Виды молочных продуктов: молоко коровье, сливки, сухое молоко и сухие сливки, сгущенное молоко и сливки, кисломолочные продукты, сыры, творог, яйцо и яичные продукты. Использование, пищевая ценность, требования к качеству, хранение. Контроль качество принимаемых на камбуз продуктов.		
	Практические занятия №4	2	
	Органолептическая оценка качества молока (сметаны), сыра. Составление карт качества		
	Практические занятия №5	2	
	Определение качества яиц органолептическим методом. Составление карт качества		
Самостоятельная работа	4		
	Проведение органолептической оценки молочных консервов.		
Тема 5. Рыба и рыбные продукты	Содержание	2	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Ассортимент рыбных продуктов: живая, охлажденная, мороженая, соленая, вяленая и сушеная, копченая рыба, балычные изделия, рыбные консервы и пресервы, икра, нерыбные пищевые морепродукты. Использование, пищевая ценность, требования к качеству, хранение. Контроль качество принимаемых на камбуз рыба и		

	рыбные продукты.		
	Практические занятия №6		
	Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом. Составление карт качества. Оценка качества рыбных консервов.	2	
	Самостоятельная работа		
	Заполнение таблицы «Характеристика семейств рыб».	2	
Тема 6. Мясо и мясные продукты	Содержание		ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Мясо убойных животных и домашней птицы: пищевая ценность, ткани мяса, классификация мяса, характеристика качества мяса. Мясные полуфабрикаты, субпродукты: химический состав и пищевая ценность. Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные консервы. Использование, пищевая ценность, требования к качеству, хранение. Контроль качества принимаемых на камбуз продуктов.	2	
	Практические занятия №7		
	Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Органолептическая оценка качества мясных полуфабрикатов. Составление карт качества.	2	
	Самостоятельная работа		
	Заполнение таблицы режима хранения мяса и мясопродуктов.	4	
Тема 7. Составление планового меню на различные периоды времени	Содержание		ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Составление планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное).	2	
Тема 8. Учет движения сырья и продуктов на производстве	Содержание		ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Учет движения сырья и продуктов на производстве	2	
Промежуточная аттестация в форме дфк		2	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.5
Обязательная аудиторная учебная нагрузка		48	
Раздел 2. Основы калькуляции и учёта		48	
МДК 01.02 Основы калькуляции и учёта		32	2
Тема 1.2.1. Общая характеристика учета на предприятиях общественного питания и судах	Содержание		ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Общие принципы организации учета. Требования к содержанию и оформлению документов. Материальная ответственность на предприятиях. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.	2	
Тема 1.2.2. Общие принципы составления меню на различные периоды времени	Содержание		ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Понятие о меню, порядке его составления и утверждения, примерное меню для экипажей судов. Составление меню дневного рациона питания. Расчет необходимого количества продуктов: меню-раскладка.	2	
	Практические занятия		
	Пр №1. Составление меню на различные периоды времени	2	
	Пр №2. Составление технологических карт	2	
	Самостоятельная работа		
<i>Составить меню дневного рациона питания экипажа судна.</i>		4	
<i>Подготовка сообщения по теме: Особенности питания моряков в различных условиях плавания.</i>		4	
Тема 1.2.3. Организация снабжения. Учет движения продуктов	Содержание		ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Источники поступления продуктов. Составление заявки. Прием продуктов и обеспечение их сохранности. Учет движения продуктов.	2	
	Практические занятия		
	Пр. № 3. Расчет необходимого количества продуктов для питания членов экипажа (на день, неделю, месяц).	2	
	Пр. № 4. Составление товарного отчета	2	

	Самостоятельная работа <i>Составление заявки на продукты питания на месяц с учетом 15% запаса для непредвиденных ситуаций (задержка судна по объективным причинам в море.)</i>	4	
Тема 1.2. 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях и судах	Содержание	12	
	Понятие о цене, виды цен. Порядок определения цен на продукцию собственного производства. Калькуляционные карточки, их характеристика. Порядок составления калькуляции.	2	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Практические занятия	10	
	Пр.№ 5. Определение продажной цены на супы, соусы	2	
	Пр.№ 6. Определение продажной цены на холодные блюда, гарниры	2	
	Пр.№ 7. Определение продажной цены на мучные изделия	2	
	Пр.№ 8. Определение продажной цены на напитки	2	
	Пр.№ 9. Определение продажной цены на горячие вторые блюда	2	
	Самостоятельная работа <i>Решить технологические задачи</i>	4	
Тема 1.2. 5.Порядок проведения инвентаризации. Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря.	Содержание	4	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Понятие об основных средствах. Понятие о предметах материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря. Их учет на производстве. Порядок списания предметов в случае износа, боя, порчи.	2	
	Практические занятия	2	
	Пр.№10.Оформление инвентаризационной ведомости	2	
Промежуточная аттестация в форме ДФК		2	
Самостоятельная работа		16	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка		48	
Учебная практика раздела. Виды работ: Проведение органолептической оценки качества сырья и продуктов. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима; Составление заявки на продукты питания; Заполнение первичных учетных документов. Составление планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное). Расчет потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц). Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Контроль качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов. Проведение учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;		36	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
Производственная практика. Виды работ: Проведение органолептической оценки качества сырья и продуктов; Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима; Составление заявки на продукты питания; Заполнение первичных учетных документов; Составление планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное); Расчет потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц); Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам); Контроль качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов; Проведение учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря; Участие в проведении инвентаризации; Проведение сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учета.		36	
Всего		168	
Комплексный экзамен		6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требование к материально-техническому обеспечению обучения:

Для реализации программы профессионального модуля имеются помещения: кабинет Товароведения пищевых продуктов, кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия (комплект плакатов)

техническими средствами:

интерактивная доска,

электронные ресурсы по товароведению;

компьютер с лицензионным программным обеспечением

Оснащенные базы практики

Учебная практика реализуется в кабинетах профессиональной образовательной организации, где есть оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудование и инструменты (или их аналогов).

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные издания:

1. Воробьева Н.Ю. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Ю. Воробьева. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 272 с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 14-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. – 336с.

3. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. – 6-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 160с.

Дополнительные источники

1. Усова И.Н., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Основы калькуляции и учета: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие -М.: Академкнига/Учебник, 2013, 158с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2001-799 с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1996- 617 с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1997- 587 с.

5. Закон РФ "О бухгалтерском учете" от 21.11.96 №129-ФЗ

6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2012, 170 с.

7. Закон РФ "О бухгалтерском учете" от 21.11.96 №129-ФЗ

Электронные издания (электронные ресурсы)

- 1.Товароведение пищевых продуктов [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/books/fragments/fragment_23268.pdf
- 2.Поиск книг [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://padaread.com/>
- 3.Пищевые продукты (товароведение) [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://padaread.com/?book=49872&pg=1>
- 4.Потапова И.И.Основы калькуляции и учета. [Электронный ресурс]: учебник для студ. СПО – М.: ОИЦ «Академия», 2020. Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>
- 5.Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/71205450/#ixzz5QodjBtr7>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное).	Демонстрация знаний: особенностей питания моряков в различных условиях плавания, правил составления планового меню на различные периоды времени.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий
	Демонстрация умений и практического опыта: составления планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное), соблюдение правил расчета количества сырья по нормативам (рецептурам).	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
ПК 1.2 Участвовать в составлении заявок на продукты питания.	Демонстрация знаний: правил составления заявок на продукты питания, в соответствии с нормами питания.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий
	Демонстрация умений и практического опыта: составления заявки на продукты питания, выполнения расчётов потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц), выполнения правил расчета количества сырья по нормативам (рецептурам).	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ
ПК 1.3 Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	Демонстрация знаний: требований к качеству сырья и продуктов.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий
	Демонстрация умений и практического опыта: проведения органолептической оценки качества сырья и продуктов, контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ
ПК 1.4 Осуществлять хранение продуктов.	Демонстрация знаний: условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по теме
	Демонстрация умений и практического опыта: выбора способа хранения с соблюдением температурного режима, закладки продуктов на хранение.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ
ПК 1.5 Вести учёт движения продуктов.	Демонстрация знаний: принципов организации учета, порядка оформления первичных учетных документов.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий
	Демонстрация умений и практического опыта: оформления первичных учетных документов, ведения учета движения продуктов в соответствии с требованиями бухгалтерского учета, составления калькуляции.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ.

	<p>технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>стремление проявлять качества творческой личности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка результатов экзамена</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</p> <p>способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания</p>	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка результатов экзамена</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p> <p>готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни</p>	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка результатов экзамена</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации</p> <p>готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</p> <p>сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <p>аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;</p> <p>оценивать приобретенный опыт</p>	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка результатов экзамена</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>владеть различными способами общения и взаимодействия;</p> <p>анализировать полученные в ходе решения задачи результаты,</p>	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка результатов</p>

	критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	экзамена
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; расширение опыта деятельности экологической направленности	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики.