

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Р. Балабанова

«_____» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 ТЕХНИКА ПОИСКА РАБОТЫ
ПРОФЕССИЯ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**



г. Алушта, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Техника поиска работы» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Морозова И. Г. – преподаватель первой категории АФ ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Техника поиска работы» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № ___ от «___» _____ 2022 г.

Председатель ЦМК

_____ Т. Ю. Дубова

СОГЛАСОВАНО

Методист

_____ С. И. Крамар

«___» _____ 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 ТЕХНИКА ПОИСКА РАБОТЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: учебная дисциплина входит в группу дисциплин общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;
- аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;
- проектировать собственную деятельность, оценивать свои профессиональные планы, устремления и возможности, выявлять профессиональные способности и резервы в связи с меняющимися компетенциями и запросами общества;
- оценить и уверенно назвать свои сильные качества как работника: знания, умения и навыки, личностные качества и др., составить свой профессионально-психологический портрет; подготовить и провести самопрезентацию в ситуации поиска работы и трудоустройства;
- владеть навыками подготовки пакета презентационных документов: профессионального резюме, мини-резюме, автобиографии, сопроводительного письма, поискового письма, рекомендации;
- применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;
- давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия, значимые для данной дисциплины, и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;
- структуру рынка труда, современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий;
- структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио;
- пути и способы поиска работы, их возможности; возможные ошибки и затруднения при поиске работы, способы их преодоления;
- требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу,

- структуру и этапы делового общения;
- нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых прав; преимущества организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права по трудовому договору.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной

дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **40 часов**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
в том числе:	
Подготовка сообщений	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 Техника поиска работы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Домашнее задание	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
Тема 1. Введение.	Содержание учебного материала	2		
	1. Профессии и их классификация.	1	О.1 с.21-26	1
	2. Определение понятия «рынок труда», структура современного рынка труда РФ.	1	О.1 с.21-26	1
	Практико-ориентированные занятия	2		
	3-4. Практическое занятие № 1. Классификации профессий. Признаки профессии.	2	МУ к ПЗ № 1	
Тема 2. Анализ современного рынка труда	Содержание учебного материала	2	И.Р. 1	1
	5. Рынок труда: компоненты, функционирование, сегментация.	1	И.Р. 1	1
	6. Региональные особенности рынка труда.	1	И.Р. 1	
	Практико-ориентированные занятия	4		
	7-8. Практическое занятие № 2. Определение темперамента и профессии.	2	МУ к ПЗ № 2	
	Самостоятельная работа	2		
	Самостоятельная работа № 1. Поиск информации о структуре занятости населения в Республике Крым с использованием Интернет-ресурсов с последующим составлением диаграмм	2	МУ к СР № 1	
Тема 3. Политика занятости населения в Российской Федерации	Содержание учебного материала	2		
	9. Государственная политика в области содействия занятости населения.	1	И.Р.3	1
	10. Закон РФ «О занятости населения в Российской Федерации»	1	И.Р.3	1
	Практико-ориентированные занятия	2		
	11-12. Практическое занятие № 3. Чувства и эмоции. Тест эмоций. Истоки негативных эмоций повара, кондитера на рабочем месте.	2	МУ к ПЗ № 3	
Тема 4. Профессиональная деятельность и ее субъекты на рынке труда	Содержание учебного материала	2		
	13. Определение понятия «профессия», современный мир профессий, тенденции в его развитии, классификация профессий.	1	И.Р.5	1
	14. Работа с тестами профпригодности.	1	Пройти тест	1
	Практико-ориентированные занятия	2		
	15-16. Практическое занятие № 4. Тесты профпригодности.	2	МУ к ПЗ № 4	
Тема 5. Понятие карьеры и карьерная	Содержание учебного материала	2		
	17. Понятие «карьера» в узком и широком смысле.	1	И.Р. 7	1
	18. Карьера и личностное самоопределение человека.	1	И.Р. 7	1

стратегия				
Тема 6. Принятие решения о поиске работы. Посредники на рынке труда.	Содержание учебного материала	4		
	19. Способы поиска работы. Возможные «ловушки» или фиктивные предложения.	1		1
	20. Проблемы, стоящие перед соискателем. Этапы поиска работы. Эффективные способы поиска работы.	1	И.Р. 11	1
	21. Государственные службы занятости населения (консультации, поиск вакансий на бирже труда).	1	Подготовить сообщение И.Р. 11	1
	22. Пособие по безработице, профессиональное обучение и переподготовка.	1		1
Тема 7. Прохождение собеседования	Содержание учебного материала	4		
	23. Резюме как источник информации о соискателе.	1	И.Р. 13	1
	24. Виды и структура резюме. Ошибки при составлении резюме.	1	И.Р. 13	1
	25. Характеристика собеседований.	1	И.Р. 13	1
	26. Предварительные телефонные переговоры с потенциальным работодателем.	1	И.Р. 13	1
	Практико-ориентированные занятия	4		
	27-28. Практическое занятие № 5. Составление резюме.	2	МУ к ПЗ № 5	
29-30. Практическое занятие № 6. Как успешно пройти собеседование	2	МУ к ПЗ № 6		
Тема 8. Правовые аспекты трудоустройства и увольнения	Содержание учебного материала	4		
	31. Порядок приема на работу.	1	Д.1 с. 142-150	1
	32. Адаптация на новом месте работы	1	конспект	1
	33. Соблюдение прав и обязанностей работника.	1	Д.1 с. 150-160	1
	324. Прекращение трудового договора.	1	Д.1 с. 160-171	1
	Самостоятельная работа	2		
Самостоятельная работа № 2	2	МУ к СР № 2		
	35-36. Дифференцированный зачёт	2	КОС к ДЗ	
	Всего	36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

3.2.1. Нормативные источники

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с поправками) // СЗ РФ. — 2013. — № 4. — Ст. 445.
2. Закон РФ от 19.04.1991 N 1032-1 (ред. от 28.12.2016) "О занятости населения в Российской Федерации" [Электронный ресурс]
3. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 03.07.2016) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017) [Электронный ресурс]
4. «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (с изменениями на 3 июля 2016 года) (редакция, действующая с 1 августа 2016 года) [Электронный ресурс].

Основные источники:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов учреждений СПО. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
2. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования. / Певцова Е.А. - М.: Изд. центр «Академия», 2013. – 424 с.
3. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Румынина. – 13-е изд., стер.. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 224 с.

Дополнительные источники

1. Шкатулла В.И. Основы права : учеб. пособие для учащихся учреждений нач. проф. образования / В.И. Шкатулла, В.В. Надвикова, М.В. Сытинская. – 11-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 288 с.

Интернет - ресурсы:

1. <https://studfile.net/preview/6278347/page:20/> - Региональные особенности рынка труда.
2. <https://poznayka.org/s9987t1.html> - Высвобождение рабочей силы.
3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_60/f524e39364a1fdf47c31058816c7d374a67608e2/ - Консультант плюс, Закон РФ от 19.04.1991 N 1032-1 (ред. от 02.07.2021) "О занятости населения в Российской Федерации".

4. <https://base.garant.ru/10164333/> - Гарант, Закон РФ от 19 апреля 1991 г. N 1032-1 "О занятости населения в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями).
5. <https://textarchive.ru/c-1355571-p5.html> - УМК Современный мир профессий, тенденции его развития.
6. <http://www.temabiz.com/rabota/vp-tipy-professij.html> - сайт [Temabiz.com](http://www.temabiz.com), всё о профессиях.
7. <https://studfile.net/preview/5848477/> - файловый архив студентов, понятие карьеры.
8. <https://studfile.net/preview/1635275/page:10/> - файловый архив студентов, профессиональное и личностное самоопределение.
9. https://studopedia.ru/17_21728_etapi-kareri.html - Студопедия, этапы карьеры.
10. https://www.garant.ru/actual/posobiya/posob_bezrab/ - Гарант, пособие по безработице.
11. <https://hr-portal.ru/article/poisk-raboty-kak-vybrat-kadrovoe-agentstvo> - поиск работы: как выбирать кадровое агентство.
12. <http://ist.na5bal.ru/doc/1500/index.html?page=4> – лекция «Государственная служба занятости».
13. <http://ist.na5bal.ru/doc/1500/index.html?page=5> – лекция «Способы заочной самопрезентации».
14. <http://ist.na5bal.ru/doc/1500/index.html?page=6> – лекция «Эффективное поведение на рынке труда».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
Освоенные умения:	
<ul style="list-style-type: none"> • давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда; 	<ul style="list-style-type: none"> • владение навыками давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;
<ul style="list-style-type: none"> • аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; 	<ul style="list-style-type: none"> • владение навыками аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;
<ul style="list-style-type: none"> • проектировать собственную деятельность, оценивать свои профессиональные планы, устремления и возможности, выявлять профессиональные способности и резервы в связи с меняющимися компетенциями и запросами общества; 	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение правил проектирования собственной деятельности, оценивания своих профессиональных планов, устремлений и возможностей, выявлять профессиональные способности и резервы в связи с меняющимися компетенциями и запросами общества;
<ul style="list-style-type: none"> • оценить и уверенно назвать свои сильные качества как работника: знания, умения и навыки, личностные качества и др., составить свой профессионально-психологический портрет; подготовить и провести самопрезентацию в ситуации поиска работы и трудоустройства; 	<ul style="list-style-type: none"> • применение правил оценивания и уверенное определение своих сильных качеств как работника: знания, умения и навыки, личностные качества и др., составление своего профессионально-психологического портрета; подготовка и проведение самопрезентации в ситуации поиска работы и трудоустройства;
<ul style="list-style-type: none"> • владеть навыками подготовки пакета презентационных документов: профессионального резюме, мини-резюме, автобиографии, сопроводительного письма, поискового письма, рекомендации; 	<ul style="list-style-type: none"> • воспроизведение навыков подготовки пакета презентационных документов: профессионального резюме, мини-резюме, автобиографии, сопроводительного письма, поискового письма, рекомендации;
<ul style="list-style-type: none"> • применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; 	<ul style="list-style-type: none"> • владение навыками применения основных правил ведения диалога с работодателем в модельных условиях;
<ul style="list-style-type: none"> • давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами. 	<ul style="list-style-type: none"> • владение навыками оценивания в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.
Усвоенные знания:	
<ul style="list-style-type: none"> • основные понятия, значимые для данной дисциплины, и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства; 	<ul style="list-style-type: none"> • распознавание основных понятий, значимых для данной дисциплины, и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;

<ul style="list-style-type: none"> • структуру рынка труда, современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий; 	<ul style="list-style-type: none"> • знание структуры рынка труда, современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий;
<ul style="list-style-type: none"> • структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио; 	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение правил структуры и способов составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио;
<ul style="list-style-type: none"> • пути и способы поиска работы, их возможности; возможные ошибки и затруднения при поиске работы, способы их преодоления; 	<ul style="list-style-type: none"> • использование путей и способов поиска работы, их возможностей; возможных ошибок и затруднений при поиске работы, способов их преодоления;
<ul style="list-style-type: none"> • требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу, структуру и этапы делового общения; 	<ul style="list-style-type: none"> • владение требованиями к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу, структурой и этапами делового общения;
<ul style="list-style-type: none"> • нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых прав; преимущества организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права по трудовому договору. 	<ul style="list-style-type: none"> • владение нормативно-правовыми актами, помогающими понять условия трудового договора, принципами защиты трудовых прав; преимуществами организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права по трудовому договору.
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.
<p>ОК.03</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
ПК.1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК.1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК.2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления

материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК.2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК.2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК.2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК.2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК.2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК.2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК.2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК.3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК.3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК.3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК.3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК.3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК.3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК.4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК.4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК.4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК.4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК.4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК.5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК.5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК.5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента