

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МИНЕРАЛОВОДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»



СВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ СПО МРМК  
Ф.Цимбалов  
19 сентября 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10.  
Технология продукции общественного питания

Г. Минеральные Воды  
2018год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Минераловодский региональный многопрофильный колледж

Разработчики:

Лупонос С. В.- заведующая отделением сервисных технологий

Полякова Л.В.- преподаватель профессиональных дисциплин

СОГЛАСОВАНО

ООО «ПСКК Машук Аква-Терм»

Генеральный директор.




О. А. Бокова

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методического объединения отделения сервисных технологий

ГБПОУ МРМК

Протокол № 1 от 30 августа 2018 г

Руководитель объединения  /Л. В. Полякова

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональной образовательной программе подготовки специалистов среднего звена укрупненной группы специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания

**Формируемые общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **Формируемые профессиональные компетенции:**

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных

полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часа;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>Не предусмотрено</i>
практические занятия	<b>6</b>
контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект) ( <i>если предусмотрено</i> )	<i>Не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) ( <i>если предусмотрено</i> )	<i>Не предусмотрено</i>
Подготовка рефератов, докладов.	<b>2</b>
Работа с литературой. Подготовка рефератов по темам «Модные диеты», «Вегетарианство» и другие.	<b>2</b>
Работа с нормативной литературой.	<b>4</b>
Составление меню рационального, лечебного питания	<b>4</b>
Составление тестов, кроссвордов.	<b>4</b>
Выполнение заданий по разделам	<b>4</b>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Физиология питания

наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Содержание учебного материала	10	2
<b>Тема 1. Физиология питания.</b>	<b>1.1 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.</b> Роль пищи для организма человека. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания, поступления и потребность организма человека в этих веществах, влияние их избытка и недостатка на жизнедеятельность организма. Основные процессы обмена веществ в организме. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Практические занятия – 1	2	
	1   Определение химического состава и калорийности блюд. Кейс-метод		
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	1   Подготовка рефератов, докладов		
	2   Работа с нормативной литературой, учебником		
	3   Определение последовательности технологических операций.		
	4   Выполнение упражнений по теме		
	<b>1.2 Пищеварение.</b> Сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ.	4	2
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Практические занятия – не предусмотрены	-	
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1   Подготовка рефератов, докладов		
	2   Выполнение упражнений по теме, составление тестов		
<b>1.3 Рациональное питание и физиологические основы его организации.</b> Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы. Понятие рациона питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах, нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Разнообразие современных представлений о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство, раздельное питание, и др.).	10	2	
Лабораторные работы – не предусмотрены	-		



	Практические занятия	2	
	1 Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка. Кейс-метод		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	1 Подготовка рефератов, докладов		
	2 Работа с нормативной литературой, учебником		
	3 Выполнение упражнений по теме		
	4 Составление кроссвордов, тестов		
<b>1.4 Питание детей и подростков.</b>	1.4 <b>Питание детей и подростков.</b> Физиологические особенности детей и подростков. Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола, массы тела. Качественный подбор продуктов для детского питания. Особенности режима питания детей и подростков.	2	2
	Практические занятия – не предусмотрены	-	
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	1 Подготовка рефератов, докладов		
	2 Работа с нормативной литературой, учебником		
<b>1.5. Диетическое и лечебно-профилактическое питание</b>	<b>1.5. Диетическое и лечебно-профилактическое питание</b> Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания. Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Принцип щажения: механическое, химическое, термическое. Понятие о полноценности диеты. Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения, сердечнососудистые системы, почек., печени	6	2
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Практические занятия	2	
	1 Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности.		
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	5	
	1 Подготовка рефератов, докладов .		
	2 Выполнение упражнений по теме.		
	3 Работа с нормативной литературой.		
	Дифференцированный зачет	2	3
Примерная тематика курсовой работы (проекта) - не предусмотрена		-	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (не предусмотрена)		-	
<b>Всего:</b>		<b>60</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины предполагает наличие лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены».

Оборудование лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены»:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект инструментов и приспособлений; приборов, реактивов.
- макеты, стенды.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основная литература**

1. Мартинчик А. Н. Физиология питания: учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования.- М. Издательский центр «Академия»; 2013
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.- М. Издательский центр «Академия»; 2012

##### **Федеральные законы и нормативные документы**

1. «О защите прав потребителей» (с изменениями) 25.01.96
2. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Ч 30.03.99
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00
4. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ
5. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых, продуктов.
7. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения
8. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- М.: «ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий» 2013.
10. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПин 4.2- 123-4116 86. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
12. ГОСТ РФ 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
13. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
14. ГОСТ РФ 50935-95. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

#### **Периодические издания (отечественные журналы):**

1. "Питание и общество",
2. "Гастроном"

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Министерство образования Ставропольского края <http://edu.perm.ru>
2. Портал нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pntdoc.ru>, свободный. – Загл. с экрана.
3. Ресторановедь. Все о современном ресторанном бизнесе. [www.restoranoved.ru](http://www.restoranoved.ru)
4. Портал Госстандарта РФ (Электронный ресурс) - Режим доступа: <http://russgost.ru> свободный. - Загл. с экрана
5. Энциклопедия Кирилла и Мефодия - <http://www.km.ru/>,  
<http://mega.km.ru/Kitchen/>
6. Журнал «Гастроном» - <http://gastronom.ru/> -
7. Журнал «Ресторанные ведомости» - <http://www.restoved.ru/>
8. Журнал «Питание и общество» - <http://pressa.ru/izdanie/18901>
9. Кулинарный поединок - <http://www.ntv.ru/peredacha/poedinok/>
10. Счастье Есть - <http://www.kulinar-recepts.ru/index.php/receptelenichekalovoy.html>
11. Кулинарный портал - <http://www.kulina.ru/>
12. Kulina.Ru - Сайт кулинарных рецептов с фото - рецепты салатов, тортов, кулинария - <http://www.receptik.com/>
13. Сучкова Е.М. – [www.suchkova.com](http://www.suchkova.com)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Умения:</b>                      правильность проведения органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов; соответствие алгоритму расчета энергетической ценности блюд; соответствие алгоритму составления рационов питания для различных категорий потребителей, разработка меню для различных диет</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий.                      Текущий контроль в виде                      - тестирование;                      - устный опрос;                      - решение ситуационных задач</p>
<p><b>Знания:</b>                      Соответствие роли основных питательных веществ в организме человека.</p>	<p>Оценка выполнения практического задания.                      Текущий контроль в виде                      - тестирование;                      - устный опрос;                      - решение ситуационных задач</p>
<p>Соблюдение принципов усвояемости пищи, влияющие на нее факторы;                      Соответствие понятия рациона питания; суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</p>	<p>Оценка выполнения практического задания.                      Текущий контроль в виде                      - тестирование;                      - устный опрос;                      - решение ситуационных задач</p>
<p>Соблюдение алгоритма норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения;                      Соблюдение назначений лечебного и лечебно-профилактического питания;</p>	<p>Оценка выполнения практического задания при составлении меню суточного рациона.                      Текущий контроль в виде                      - тестирование;                      - устный опрос;                      - решение ситуационных задач</p> <p><b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</b></p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>- знание основ физиологии питания в пищевом производстве для организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения практического задания;</li> <li>- оценки выполнения ситуационных заданий;</li> </ul>
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>- знание основ физиологии питания в пищевом производстве для организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устного опроса</li> <li>- тестирования.</li> </ul> <p><i>Итоговый контроль:</i> дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>- знание основ физиологии питания в пищевом производстве для организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p>	
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление</p>	<p>- знание основ физиологии питания в пищевом производстве для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	

<p>сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.  ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>		
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>- знание основ физиологии питания в пищевом производстве для организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p>	
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>- знание основ физиологии питания в пищевом производстве для организации работы структурного подразделения.</p>	

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>- демонстрация интересов к будущей профессии;</p>	<p>Наблюдение в процессе текущей учебной деятельности</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их</p>	<p>- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии продукции общественного</p>	<p>Решение ситуационных задач. Создание портфолио</p>

эффективность и качество	питания;	
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	-демонстрация способностей принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;	
ОК4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- умение работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- умение принимать ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результаты выполненных заданий;	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- умение определять задачи профессионального и личностного развития, планирование обучающимися повышение личностного и квалификационного уровня;	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- использование новых технологий в профессиональной деятельности.	