

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

АДАптированная рабочая программа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий,
яиц, творога, теста**

2024 г.

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 8 от 03.05.2024 г.
Председатель
МС  Петропавловская Я.А.

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 6 от 08.05.2024 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г.
№ 147 /п

ОДОБРЕНО
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 8 от 26.04.2024 г.

Председатель:  Крупникова М.Ю.

ЛОП учебной дисциплины разработана на
основе п. 28 ст.2, п. 6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4
ст.79 ФЗ «Об образовании в РФ» от
29.12.2012 г. № 273. Приказа Министерства
труда и социальной защиты Российской
Федерации» от 08.09.2015 года № 610н «Об
утверждении профессионального стандарта
«Повар».

Автор: Балкина Т.Г.

Зам. директора  А.А. Смирнова

Адаптированная образовательная программа профессионального модуля разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273, приказов Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», от 19.12. 2014 г. № 1599 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с легкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями)», Письма Министерства образования и науки РФ от 33.04.2015 г. № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Письма Министерства Просвещения России от 11.02.2019 г. № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» по программе профессиональной подготовки **16675 Повар**.

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

1.1. Область применения адаптированной рабочей программы профессионального модуля

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании п. 28 ст. 2, п. 6 ст. 28, п. 1, п. 3, п. 4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке рабочих профессии 16675 Повар.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам усвоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы - 328 часов, в том числе:
 аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 64 часов
 лабораторно-практических занятий – 12 часов
 учебной практики – 108 часов
 производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её 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	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7
ПК 2.1.- ПК 2.5	Раздел 1. Ведение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	76	64	12		
	Учебная практика	108			108	-
	Производственная практика, часов	144			-	144
	Всего:	328	64	12	108	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

2	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ.1 Ведение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп,		328	

бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			
МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		64	
Тема 1.1.Товароведная характеристика и качественная оценка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока			
	Содержание учебного материала:	10	
	1.Характеристика сырья. Виды круп, бобовых. Химический состав. Характеристика отдельных видов круп. Кулинарные особенности	2	2
	2. <u>Макаронные изделия</u> . Виды, сырье, используемое для приготовления, химический состав и пищевая ценность. Виды и сорта. Требования к качеству. Упаковка, условия хранения	2	2
	3. <u>Яйца</u> . <u>Строение</u> , химический состав. Особенности состава белка и желтка. Виды яиц по способу и срокам хранения. Требования к качеству. Технический и пищевой брак. Требования к качеству. Упаковка и способы хранения. <u>Творог</u> . <u>Получение</u> творога, пищевая ценность, виды, сорта. Использование творога. Тара, упаковка и условия хранения.	4	2
	4. <u>Характеристика сырья</u> . Химический состав муки. Подготовка сырья к тепловой обработке	2	2
Тема 1.2. Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий			
	Содержание учебного материала:	20	

	1.Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к варке. Соотношение к жидкости. Качественная оценка	2	2
	2.Правила варки каш, виды. Блюда из каш: котлеты, биточки, запеканки. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд. Оформление и отпуск	6	2
	3. Правила варки бобовых, определение их готовности. Блюда из бобовых, оформление к отпуску. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.	2	2
	4.Варка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий: сливной, не сливной. Блюда из макаронных изделий.	2	2
	5. Технология приготовления макаронных изделий с сыром, яйцом, жиром, томатом, макаронника, лапшевника с творогом. Соединение, доведение до вкуса и готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд. Работа со сборником рецептур.	2	2
	Практическая работа №1 Работа со сборником рецептур оформление технологических карт	6	3
	Лабораторная работа № 1 Приготовление и оформление простых блюд из круп и макаронных изделий	6	3
Тема 1.3. Ведение технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц ,творога и муки			
	Содержание учебного материала:	34	
	1.Правила Варки яиц. Яйца всмятку, яйца в «мешочек», яйца в крутую, яичная кашка. Жареные блюда. Запеченные блюда. Омлеты. Технология приготовления. Оформление и подача готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.	6	2
	2.Характеристика блюд из творога. Холодные блюда. Горячие блюда, отварные, жаренные, запеченные. Технология приготовления. Оформление и подача готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд	4	2
	Практическое занятие № 2 Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт, схем приготовления	6	2
	3.Приготовление теста для блинов, блинчиков, оладий. Оформление и подача готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд	6	2
	4.Приготовление теста для лапши, пельменей, вареников. Определение количественного соотношения составных частей теста, замес теста, раскатка и	4	2

	шинковка лапши, разделка вареников, приготовление фарша для вареников, варка вареников. Технология приготовления. Оформление и подача готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.		
	Практическое занятие № 3 Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт, схем приготовления	6	3
	Лабораторная работа №2	6	3
	Приготовление и оформления простых блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем		
	Дифференцированный зачет	2	
	Промежуточная аттестация - Квалификационный экзамен		
	Учебная практика. Виды работ:	100	
	Приготовление блюд и гарниров из круп.	24	
	Приготовление изделий из каш.	18	
	Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	12	
	Приготовление блюд из яиц.	6	
	Приготовление блюд из творога.	18	
	Приготовление блюд и кулинарных изделий из теста	22	
	Производственная практика	144	
	Приготовление, оформление, бракераж и подача каш и гарниров из круп и риса.	24	
	Приготовление, оформление, бракераж и подача изделий из вязких каш. (формование, обжаривание, затекание)	30	
	Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд из бобовых.	12	
	Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	18	
	Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд из яиц	18	
	Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд из творога	18	
	Приготовление, оформление, бракераж и подача простых мучных блюд из теста с фаршем	24	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий по темам модуля.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Анфимова Н.А. «Кулинария», учебник. М., «Академия», 2019 - 352 с.
2. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник. М., «Академия», 2022 - 320 с
3. Матюхина З.П. «Товароведение пищевых продуктов». М., «Академия», 2021-304 с
4. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», М., «Академия», 2019 - 320 с

Перечень Интернет-ресурсов

1. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
 2. <http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
 3. www.pitportal.ru – Весь общепит России
- www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 30 академических часов в неделю.

Преподавание МДК профессионального модуля имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении слушателями профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются

учебная практика – рассредоточено или комплексно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика - концентрированно в конце обучения.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения и в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится сдача зачета с выполнением практического задания, за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме, раздела.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчет, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Освоению данного модуля предшествует изучение «Общепрофессиональных дисциплин ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения

продовольственных товаров» ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: обязательным является опыт работы в организациях соответствующей профессиональной деятельности.

Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем и /или мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также в результате выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций.

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать органолептические способы оценки годности жиров, сахара, муки, яиц, молока - обосновывать подбор инвентаря и оборудования обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока - демонстрировать умения работы со сборником рецептов 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании 	
<p>ПК. 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать умения работы со сборником рецептур - обосновывать подбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд - осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом - демонстрировать способы сервировки и варианты оформления простых блюд гарниров - проводить бракераж блюд - соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с карточками. <p>Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю</p>
<p>ПК. 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать умения работы со сборником рецептур - обосновывать подбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд - осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом - демонстрировать способы сервировки и варианты оформления простых блюд гарниров - проводить бракераж блюд - соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с карточками. <p>Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать умения работы со сборником рецептур - обосновывать подбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд - осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом - демонстрировать способы сервировки и варианты 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с карточками. <p>Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю</p>

	<p>оформления простых блюд гарниров</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить бракераж блюд - соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании 	
<p>ПК 2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать умения работы со сборником рецептов - обосновывать подбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд - осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом - демонстрировать способы сервировки и варианты оформления простых блюд гарниров - проводить бракераж блюд - соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания <p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю</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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - повышение качества обучения по ПМ; - участие в олимпиадах профессионального мастерства 	<p>Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. Наблюдение за ролью обучающихся в группе.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	<p>Анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку</p>	<ul style="list-style-type: none"> - решение стандартных профессиональных задач - эффективность и качество выполнения работ 	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов деятельности практической деятельности обучающихся</p>

и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.		их эффективность и качество.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.	Анализ подбора ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимых для организации деятельности.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	Электронное тестирование.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	Наблюдение и оценка владения навыками самоорганизации и применения их на практике.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения	Оценка постановки цели выполнения деятельности в соответствии с заданием.