

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

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 03. Приготовление супов и соусов

2024 г.

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

Одобрена
цикловой методической комиссией механико-
технологических дисциплин

Протокол № 8 от 26.04.2024 г.

Председатель:  Крупикова М.Ю.

Автор: Тюляндина О.В.

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 6 от 08.05.2024 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г.
№ 147/п
АОП профессионального модуля
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
08.05.2015года №610н «Об утверждении
профессионального стандарта **16675 Повар**

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 лёгкой 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	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
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.03 Приготовление супов и соусов

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 супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

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:

- приготовления основных супов и соусов.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы - 276 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 60 часов, в том числе:

лабораторно-практических занятий – 8 часов

учебной практики – 72 часов

производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **приготовления супов и соусов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
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 ПМ.03 Приготовление супов и соусов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1.- ПК 3.2	Раздел 1. Ведение технологического процесса приготовления бульонов и отваров, простых супов.	36	28	8		36	
ПК 3.3- ПК 3.4	Раздел 2. Ведение технологического процесса приготовления соусов	24	24	-		36	
	Учебная практика	72				72	
	Производственная практика, часов	144					144
	Всего:	276	60	8		72	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ.03 Приготовление супов и соусов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел ПМ 1. Ведение технологического процесса приготовления бульонов и отваров, простых супов.		60		
МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов		28		
Тема 1.1. Организация работы супового и соусного отделения горячего цеха.	Содержание учебного материала		4	
	1	Организация работы супового отделения. Оборудование для приготовления первых блюд, его расстановка. Порядок подготовки к началу работы и организации рабочего места поваров суповых отделений. Последовательность изготовления и выпуска продукции	2	2
	2	Организация работы соусного отделения. Оборудование для приготовления соусов, его расстановка. Порядок подготовки к началу работы и организации рабочего места поваров соусного отделения. Последовательность изготовления и выпуска продукции	2	2
Тема 1.2 Приготовление бульонов и отваров, простых супов	Содержание учебного материала		24	
	1	Технология приготовления бульонов, разновидности бульонов и их характеристика. Подготовка продуктов, закладка по рецептуре, режимы варки и хранения бульонов. Работа со сборником рецептов	2	2
	2	Классификация супов. Заправочные супы (щи, борщи, рассольники). Классификация. Общие правила приготовления заправочных супов. Нарезка овощей по форме основного продукта. Пассерование овощей, муки, томата. Технологии приготовления заправочных супов, нормы закладки продуктов и выхода готовых блюд. Требования к качеству, сроки хранения. Правила	12	2

		оформления и отпуска.		
	3	Молочные супы. Технологии приготовления, нормы закладки продуктов и выхода готовых блюд. Требования к качеству, сроки хранения. Правила оформления и отпуска Сладкие супы на фруктовых отварах. Схема приготовления. Особенности приготовления, нормы выхода. Брокераж готовых супов. Требования к качеству, сроки хранения	4	
	4	Холодные супы. Технологии приготовления, нормы закладки продуктов и выхода готовых блюд. Требования к качеству, сроки хранения. Правила оформления и отпуска Супы – пюре характеристика. Схема приготовления супа-пюре.	4	
	5	Супы прозрачные. Характеристика прозрачных супов. Гарниры к прозрачным супам. Схема приготовления. Особенности приготовления, нормы выхода. Бракераж готовых супов. Требования к качеству, сроки хранения.	2	
	Практическая работа		2	
	1	Составление алгоритмов технологии приготовления супов.		
	Лабораторная работа		6	
	1	Приготовление бульонов и отваров, простых супов.		
Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам и параграфам учебных пособий). Составление схем приготовления бульонов, супов, гарниров. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, самостоятельная работа со «Сборниками рецептов», оформление лабораторно-практических работ.				
Учебная практика			36	
Виды работ			6	
Приготовление бульонов.			12	
Приготовление заправочных супов.			6	
Приготовление супов-пюре.			6	
Приготовление молочных и сладких супов.			6	
Приготовление холодных супов.			6	
Раздел 2. Ведение				

технологического процесса приготовления соусов и соусных полуфабрикатов				
МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов			24	
Тема 2.1. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала		2	
	1	Общие сведения о соусах. Классификация соусов. Приготовление полуфабрикатов для соусов: бульонов, мучных пассировок, овощей, фруктов и томата		2
Тема 2.2 Приготовление простых холодных и горячих соусов	Содержание учебного материала		22	
	1	Основные соусы – красный и белый; их характеристика и порядок их приготовления. Производные соусы от основного красного и белого соуса на мясном бульоне.	6	2
	2	Технология приготовления нормы закладки продуктов и выхода готовых соусов. Производные соусы от основного на рыбном бульоне, технология приготовления. Правила подбора соусов к блюдам.	4	
	3	Технология приготовления сметанного, молочного, яично-масляного, грибного соусов. Производные соусов. Правила подачи соусов, оформление при подаче	4	2
	4	Соусы на растительном масле. Маринады и заправки; их характеристика, технология приготовления. Соус из хрена.	4	2
	5	Холодные соусы и желе. Технология приготовления сладких соусов. Требования к качеству	2	2
		Дифференцированный зачёт	2	
	Промежуточная аттестация – Квалификационный экзамен			
Примерная тематика домашних заданий Составление таблицы полуфабрикаты для соусов основных Составление схем приготовления соусов Подбор рецептур новых видов соусов Подготовка сообщений о значении соусов в кулинарном производстве				
Учебная практика Виды работ			36	

Приготовление полуфабрикатов для соусов	6	
Приготовление белых соусов на мясном и рыбном бульонах.	6	
Приготовление красных соусов.	6	
Приготовление молочных и сметанных соусов.	6	
Приготовление соусов без муки.	6	
Итоговая проверочная работа по теме «Приготовление заправочных супов»	6	
Производственная практика. Виды работ:	144	
Приготовление оформления, бракераж и подача основных простых заправочных супов (борщей и щей)	12	
Приготовление оформления, бракераж и подача рассольников и солянок.	12	
Приготовление бульонов , приготовление оттяжки, осветление бульона .	12	
Приготовление оформления, бракераж и подача прозрачных супов и гарниров к ним.	6	
Приготовление оформления, бракераж и подача картофельных супов , супов с крупами , бобовыми и макаронными изделиями.	12	
Приготовление оформления, бракераж и подача молочных супов , супов пюре.	12	
Приготовление оформления, бракераж и подача супов с крупами и макаронными изделиями.	12	
Приготовление оформления, бракераж и подача холодных супов .	12	
Приготовление красного основного соуса и его производных	12	
Приготовление белого основного соуса и его производных.	12	
Приготовление молочного и сметанного соусов и их производных	6	
Приготовление яично-масленных соусов и масленных смесей	6	
Приготовление холодных соусов, маринада овощного с томатом и заправок	12	
Приготовление сладких соусов	6	
Всего	276	

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 для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

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

Перечень 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», 2015-320 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

Дополнительные источники:

Интернет – ресурсы:

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
4. 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 счёт часов, отведённых на учебную практику по каждой теме раздела.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчёт, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых 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 профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	<ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество и соответствие продуктов и дополнительных ингредиентов к бульонам и отварам. - обосновывать подбор инвентаря и оборудования приготовления блюд - использовать различные технологии приготовления и оформления бульонов и отваров - оценивать качество готовых бульонов - соблюдать правила хранения и требования к качеству готовых бульонов и отваров. 	Текущий контроль в форме: - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 3.2. Готовить простые супы.	<ul style="list-style-type: none"> демонстрировать умения работы со сборником рецептов - обосновывать подбор инвентаря и оборудования приготовления блюд - осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом - демонстрировать способы сервировки и варианты оформления простых супов - проводить бракераж блюд - соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании 	Текущий контроль в форме: - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать умения работы со сборником рецептов - проверять органолептическим способом качество и соответствие продуктов и 	Текущий контроль в форме: - работа с карточками.

соусов и соусные полуфабрикаты.	дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к соусам и соусным полуфабрикатам. - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов. - оценивать качество готовых блюд - правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	- демонстрировать умения работы со сборником рецептов - проверять органолептическим способом качество и соответствие продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к соусам и соусным полуфабрикатам. -охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов. - оценивать качество готовых блюд - правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	Текущий контроль в форме: - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; -участие в олимпиадах профессионального мастерства	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	- оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных профессиональных задач -эффективность и качество выполнения работ	Экспертное наблюдение и оценка результатов деятельности практической деятельности обучающихся, их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.