

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

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы

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

2024 г.
РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 6 от 08.05.2024 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г.
№ 147 /п

Одобрена
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 8 от 26.04.2024 г.

Председатель:  Крупникова М.Ю.

Автор: Балкина Т.Г.

АОП 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».

Зам. директора  А.А. Смирнова

Адаптированная образовательная программа учебной дисциплины 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 Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн), Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N 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».

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	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы

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 из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

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:

- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления.

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы – **240** часов, в том числе:
аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **52** часа
лабораторно-практических занятий – **8** часов
учебной практики – **108** часов
производственной практики – **72** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
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, определённых 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. 04 Приготовление блюд из рыбы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведённый 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 4.1. ПК 4.2.	Раздел 1 Ведение технологического процесса обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы.	28	28	4		
ПК 4.3.	Раздел 2 Ведение технологических процессов приготовления и оформления блюд из рыбы	32	32	4		
	Учебная практика	108			108	
	Производственная практика	72				72
	Всего:	240	60	8	108	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Ведение технологического процесса обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы.			
МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.		24	
Тема 1.1 Рыба и рыбные товары	Содержание учебного материала	4	2
	1. Строение рыбы. Химический состав. Пищевая ценность. Характеристика свойств рыбы.	2	
	2. Рыба живая, охлажденная и замороженная. Требования к качеству. Использование в кулинарии.	1	
	3. Солёные, пряные и маринованные сельди.	1	
Тема 1.2 Организация производства предприятия общественного питания	Содержание учебного материала	7	2
	1. Назначение рыбного цеха и требование, предъявляемые к помещению цеха. Поступление сырья.	1	
	2. Схема процессов обработки рыбы. Характеристика рабочих мест в рыбном цехе.	1	
	3. Оборудование, инвентарь, инструменты и ёмкости рыбного цеха.	1	
	4. Назначение соусного отделения горячего цеха, связь с заготовочными и раздаточными цехами. Характеристика рабочих мест в соусном отделении.	1	
	5. Оснащение горячего цеха оборудованием, функциональными ёмкостями и посудой.	1	
	6. Оборудование и организация рабочих мест при раздаче пищи.	1	
	7. Безопасность и охрана труда в рыбном цехе, соусном отделении и раздаче пищи.	1	

Тема 1.3 Оборудование предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		3	2
	1.	Механическое оборудование. Универсальные приводы для рыбного и горячего цехов. Мясорубки, фаршемешалки, машины для формовки котлет, механизм для измельчения сухарей, рыбоочистительные машины и механизмы. Их назначение и принцип устройства, правила эксплуатации и требование безопасности труда.	1	
	2.	Тепловое оборудование. Пароварочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, жарочные шкафы, мармиты для вторых блюд и соусов. Их назначение и принцип устройства, правила эксплуатации и требование безопасности труда.	1	
	3.	Холодильное торговое оборудование. Их назначение и принцип устройства, правила эксплуатации и требование безопасности труда.	1	
Тема 1.4 Обработка сырья	Содержание учебного материала		5	2
	1.	Механическая кулинарная обработка рыбы. Размораживание рыбы. Обработка чушайточатой рыбы.	2	
	2.	Обработка безчушайточатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. вымачивание солёной рыбы.	3	
Тема 1.5 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание учебного материала		5	
	1.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жаренья основным способом и жаренья во фритюре.	1	
	2.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление кнельной массы.	1	
	3.	Обработка рыбы для фарширования. Обработка пищевых рыбных отходов и их использование. Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.	1	
	4.	Обработка морепродуктов.	1	
	5.	Контрольный урок по теме «Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы». Работа со сборником рецептур блюд.	1	
	Лабораторный работа		4	2
1	Приготовление рыбных полуфабрикатов			
Учебная практика			36	
Виды работ:				
Первичная обработка рыбы.			12	
Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционных и рубленых, котлетной массы.			24	
Раздел 2				
Ведение технологического				

процесса приготовления и оформления блюд из рыбы				
МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.				
Тема 2.1	Содержание учебного материала	28		
Приготовление блюд из рыбы	1.	Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. Рыба отварная: варка порционными кусками, целыми тушками и звеньями. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из отварной рыбы. Рыба припущенная. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из припущенной рыбы.	6	
	2.	Рыба жареная основным способом, во фритюре и жареная на открытом огне. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из жареной рыбы.	6	
	3.	Блюда из рыбной котлетной массы. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из жареной рыбы и котлетной массы.	6	
	4.	Рыба запечённая. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к запечённым рыбным блюдам.	4	
	5.	Блюда из морепродуктов. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из морепродуктов. Требование к качеству рыбных блюд и сроки их хранения.	5	
	6.	Контрольный урок по теме «Приготовление блюд из рыбы».	1	
	Лабораторные работы		4	
	1	«Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов» 1. Рыба отварная, соус польский, картофель отварной. 2. Рыба жареная по-ленинградски. 3. Рыба жареная фри, картофель фри. 4. Рыба запечённая по-русски с картофель и белым соусом.		
	Дифференцированный зачёт.			
	Промежуточная аттестация – Комплексный экзамен			
Учебная практика Виды работ:		72		

Первичная обработка и приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	6	
Первичная обработка и приготовление блюд из жареной рыбы.	12	
Первичная обработка и приготовление блюд из тушёной рыбы.	12	
Первичная обработка и приготовление блюд запечённой рыбы.	12	
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	12	
Первичная обработка и приготовление блюд из морепродуктов.	12	
Проверочная работа.	6	
Производственная практика	72	
Виды работ:		
Приготовление, оформление, бракераж и подача блюд из отварной рыбы.	6	
Приготовление, оформление, бракераж и подача блюд из припущенной рыбы	12	
Приготовление, оформление, бракераж и подача блюд из тушёной рыбы.	12	
Приготовление, оформление, бракераж и подача блюд из жареной рыбы и рыбы во фритюре.	12	
Приготовление, оформление, бракераж и подача блюд из запечённой рыбы.	12	
Приготовление, оформление, бракераж и подача блюд из рыбной котлетной массы.	12	
Приготовление, оформление, бракераж и подача блюд из морепродуктов (кальмары, креветки).	6	
Всего:	240	

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, универсальный привод с комплектом сменных механизмов и др.);
- весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические);
- холодильное оборудование (бытовой холодильник);
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация рабочей программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля.

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. Богушева В.И. Технология приготовления пищи, учебное пособие/ В.И. Богушева, 2-е изд. – Рн/Д Феникс, 2019 – 374 с.

Дополнительные источники:

1. Есина С.И. Приготовление блюд из рыбы, рабочая тетрадь для обучающихся, Тюмень, ТОГИРРО, 2021 – 24 с.
2. Качурина Т.А. Производственное обучение по профессии «Повар», рабочая тетрадь, М., Академия, 2020 – 48 с.
3. Потапова И.И., Корнеева И.Б. Блюда из рыбы и морепродуктов, учебное пособие, М., Академия, 2021 – 64 с.

Словари и справочники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / авт. – сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, К., Арий, 2019, - 680 с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (11-е изд), М., Академия, 2019 – 512 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.chefdoma.ru - Шеф дома
2. recipes.in.ua, gastronom.ru ›main_recipe.asp -
Рецепты приготовления блюд

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 учетом 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 приобретённые умения, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Органолептическая оценка качества рыбы. Подбор доброкачественного продукта. Подготовка инструмента и приспособлений к видам работ: промывание, очистка чешуи, удаление плавников, жабр, внутренностей, промывание, нарезка или пластование с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно - технической документации, сборником рецептур, СанПиНом).</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях (обработка рыбы с костным скелетом).</p>
<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Подбор доброкачественного основного продукта и вспомогательных ингредиентов. Подготовка инструмента и приспособлений к видам работ: нарезка, измельчение, перемешивание, формование полуфабрикатов.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: по приготовлению и / или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>

	<p>Приготовление полуфабрикатов для варки, тушения, жаренья, запекания. Приготовление рыбной котлетной массы и кнельной, и полуфабрикатов из котлетной массы.</p>	
<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Подбор доброкачественного основного продукта и вспомогательных ингредиентов. Подготовка инструмента и приспособлений к видам работ: варке, тушению, жарке, запеканию рыбных блюд; подбору столовой посуды для отпуска готовых блюд. Приготовление рыбных блюд в соответствии с показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, СанПиНом)</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся по приготовлению и оформлению простых блюда из рыбы с костным скелетом.</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>Проявление понимания сущности и социальной значимости будущей профессии; применение профессиональных знаний в практической деятельности; демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.</p>	<p>Организация собственной деятельности, демонстрация понимания сути, целей и способов решения профессиональных задач.</p>	<p>Анализ способов реализации самостоятельной деятельности обучающихся.</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Демонстрация умений проведения анализа и контроля рабочей ситуации, выбора соответствующих методов решения в зависимости от ситуации. Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся принятия решения в стандартных и нестандартных ситуациях.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использование различных способов поиска информации.</p>	<p>Анализ использования разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в</p>	<p>Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных</p>	<p>Контроль с помощью технических средств и информационных систем.</p>

<p>профессиональной деятельности.</p>	<p>технологий в профессиональной деятельности для решения профессиональных задач.</p>	
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Понимание общих целей; демонстрация навыков командной работы, взаимодействие с обучающимися, педагогами в ходе обучения в колледже.</p>	<p>Анализ организации коллективного обсуждения рабочей ситуации.</p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Применение профессиональных знаний для сохранения окружающей среды, ресурсосбережению, эффективному действию в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Анализ действий обучающихся по охране окружающей среды (водных ресурсов, рыб, занесённых в Красную книгу).</p>