

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Коковина Ольга Андреевна
Должность: заведующая филиалом
Дата подписания: 18.06.2024 10:32:08
Уникальный программный ключ:
5f6c4b48e39ecc4acfff84899a47390f9b76db82

Министерство образования и науки РС (Я)
ГБПОУ РС (Я) «Ленский технологический техникум»
Филиал «Пеледуйский»

Утверждено на МС
Протокол № 03 от «29 » апреля 2024 года

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и
провизионных помещений
программы подготовки по профессии:
43.01.04 «Повар судовой_

Форма подготовки очная
(очная, заочная)

п. Пеледуй 2024 год

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.02 «Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений»** Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 726 по профессии СПО 43.01.04. «Повар судовой» укрупнённая группа 43.00.00. «Сервис и туризм».

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Саха (Якутия)
«Ленский технологический техникум» филиал «Пеледуйский»

Автор: Вавилова Е.Ю. преподаватель высшей категории

Рассмотрена и рекомендована предметно – цикловой комиссией
филиал «Пеледуйский»
Протокол № 11 «22 » апреля 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.04. «Повар судовой» обобщенная группа профессий 43.00.00. «Сервис и туризм». Утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 726

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК1. Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.

ПК 2. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.

ПК 3. Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.

ПК 4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовке и повышения квалификации в сфере обслуживания, при освоении профессии рабочего в рамках профессии СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.04. Повар, судовой. Уровень образования - основное общее образование. Опыт работы не требуется.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

поддержания санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды;

обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне;

обслуживания механического оборудования, применяемого на камбузе;

обслуживания теплового оборудования, применяемого на камбузе;

уметь:

поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и

спецодежды;

обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне;

обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе;

обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе;

производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

знать:

устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и пекарного производства: механического, теплового и холодильного;

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила безопасного использования технологического оборудования.

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих личностных результатов по профессии 43.01.04 Повар судовой:

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 144 часа, в том числе:

самостоятельная работа – 24 часа.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

учебной и производственной практики – 72 часов

(учебная – 36, производственная – 36).

Вариативная часть – 12 ч .

1.5 Результаты освоения профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений, в том числе профессиональными (ПК), и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.
ПК 2.2	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне
ПК 2.3.	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.
ПК 2.4.	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее 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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

2. Структура и содержание рабочей программы профессионального модуля

2.1 Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная нагрузка	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
МДК 02.01	48
теоретические занятия	20
практические занятия	28
Промежуточная аттестация	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>(реферат, расчетная работа, сообщения, презентации).</i>	-
Учебная практика	36
Производственная практика	36
Итоговая аттестация по ПМ - квалификационный экзамен	

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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 + промежуточная аттестация	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1. -2.4	Раздел 1. Организация работы камбуза. Оборудование, используемое на камбузе	72	48	28	24	36	-
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика))	36					36
	Всего:	144	48	28	24	36	36

*

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

«Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ. 02 Организация работы камбуза. Оборудование, используемое на камбузе			
МДК. 02.01. Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений		48	
Тема 1.1. Организация работы камбуза. Общие сведения об оборудовании	Содержание	8	1,2
	1. Общие требования к организации рабочих на камбузе. Используемая посуда и инвентарь на камбузе.	1	
	2. Санитарно – технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	1	
	3. Классификация основных видов технологического оборудования кулинарного и пекарского производства	1	
	4. Требования к материалам, используемым для изготовления машин. Основные части и детали машин.	1	
Практические занятия	4		
1. Схема расположения камбуза на судне.	2		
2. Схемы расположения провизионных на судне		2	

Тема 1.2. Механическое оборудование применяемое на камбузе	Содержание		14	1,2
	1.	Классификация универсальных приводов. Устройство и принцип работы универсальных приводов. Техника безопасности при эксплуатации.	1	
	2.	Сменные механизмы универсальных приводов	1	
	3.	Классификация оборудования для обработки мяса и рыбы. Устройство и принцип работы мясорубок. Техника безопасности при эксплуатации.	1	
	4.	Устройства и принцип работы рыбоочистительной машины. Техника безопасности при эксплуатации.	1	
	5.	Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов. Устройство и принцип работы просеивательных машин. Техника безопасности при эксплуатации.	1	
	6.	Устройства и принципа работы тестомесильных машин. Техника безопасности при эксплуатации.	1	
	Практические занятия		8	
	1.	Возможные неисправности универсальных приводов, их причины и способы их устранения	2	
	2.	Возможные неисправности мясорубок, их причины и способы их устранения	2	
3.	Возможные неисправности просеивателя и тестомесильной машины, их причины и способы их устранения	2		
	4.	Контрольная работа по теме Механическое оборудование	2	
Самостоятельная работа при изучении Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчётов и подготовка к их защите. Составить рефераты на темы « Универсальные приводы импортного производства», «Механическое оборудование импортного производства»			10	
Тема 1.3. Тепловое оборудование применяемое на камбузе	Содержание		22	1,2
	1.	Классификация теплового оборудования. Источники теплоты. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.	1	
	2.	Устройство и принцип работы шкафов жарочных электрических. Техника безопасности при эксплуатации	1	
	3.	Устройство и принцип работы шкафов пекарских электрических. Техника безопасности при эксплуатации	2	
	4.	Устройство и принцип работы высокочастотных шкафов. Техника безопасности при	1	

	эксплуатации	
5.	Классификация варочно-жарочного оборудования.	1
6.	Классификация водогрейного оборудования. Устройство и принцип работы электрического кипятильника и водонагревателя. Техника безопасности при эксплуатации	2
Практические занятия		14
1.	Возможные неисправности жарочных шкафов, их причины и способы их устранения	2
2.	Возможные неисправности пекарских шкафов, их причины и способы их устранения	2
3.	Возможные неисправности высокочастотных шкафов, их причины и способы их устранения	1
4.	Устройство и принцип работы плит электрических. Техника безопасности при эксплуатации	2
5.	Возможные неисправности электрических плит, их причины и способы их устранения	2
6.	Возможные неисправности электрического кипятильника, их причины и способы их устранения	1
7.	Возможные неисправности водонагревателя, их причины и способы их устранения	2
8.	Контрольная работа по теме «Тепловое оборудование, применяемое на камбузе»	2
Самостоятельная работа при изучении Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Подготовка к практическим работам. Составить рефераты на темы «Использования импортного теплового оборудования для приготовления блюд» Составить кроссворд на тему «Тепловое оборудование»		10
Тема 1.4. Холодильное оборудование применяемое на камбузе	Содержание	4
	Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения	1
	Изучение устройства и принцип работы холодильных машин. Техника безопасности при эксплуатации	1
	Практические занятия	2
	Возможные неисправности холодильных машин, их причины и способы их устранения	2
Самостоятельная работа при изучении Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Подготовка к лабораторным и практическим работам. Составить рефераты на темы «Холодильное оборудование», «Использования импортного холодильного оборудования»		4
Учебная практика Виды работ Поддержание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды; Обслуживание холодильного оборудования, применяемого на судне; Обслуживание механического оборудования, применяемого на камбузе; Обслуживание теплового оборудования, применяемого на камбузе;		36

Производственная практика Виды работ	36	
Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений		
Самостоятельная работа	24	
Всего	144	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинета оборудование камбуза, читальный зал с выходом в сеть Интернет ; лабораторий оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: стол учительский, столы для уч-ся, доска классная, учебная и дополнительная литература, плакаты. Презентации по темам модуля.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедиа,

Оборудование мастерской (лаборатории) и рабочих мест мастерской (лаборатории) оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений: электрическая плита, тестомесильная машина, мясорубка, холодильники жарочные шкафы, производственные столы, посуда, инвентарь, стеллажи.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, реализуемую концентрировано.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: электрическая плита, тестомесильная машина, мясорубка, холодильники жарочные шкафы, производственные столы, посуда, инвентарь, стеллажи.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования. М: Издательский центр «Академия» 2018 г.;
2. Главацкая В.И. и др. «Механическое и холодильное оборудование предприятий общественного питания», - М, Экономика, 2019 г.;
3. Гусева Л.Г. «Тепловое и электрическое оборудование предприятий общественного питания» - М, Экономика, 2018 г.;
4. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. «Охрана труда в пищевой промышленности, в общественном питании и в торговле» – М.: Изд. Центр «Академия» 2018 г.;
5. Усов В.В «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М.:ПрофОбрИздат 2019 г.

Дополнительные источники:

1. Повар судовой. Учебник., 2-е издание / Носовский А.Н., Корниецкий А.В., Самофал Т.С. – М.: издательство Барви., 2011.-312с.
2. Рецептурный справочник судового повара. Учебник / Лукьянова Н.Г.- издательство Негоциант., 2008.- 328с.
3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. Образования/ В.П. Золин. – 10-е изд.,испр.-М: Издательский центр «Академия», 2011. -320 с.
4. Механическое оборудование предприятий общественного питания: уч. пособие для нач. проф. образования / Лутошкина Г. Г. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. -64 с.
5. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: уч. пособие для нач. проф. образования / Лутошкина Г. Г. - М.: Издательский центр «Академия», 2008. -64 с.
6. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: уч. пособие для нач. проф. образования / Лутошкина Г. Г. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. -64 с.

7. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Сопачева, М. В. Володина. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. - 112 с.

Интернет – ресурсы

1. Санитарные требования к организации рабочего места
http://www.aede.ru/category/stati/sanitarnye_trebovaniya_k_organizacii_rabocheho_mesta.html.

2. Руководство «Руководство по организации труда при производстве...
<http://www.docnorma.ru/normadoc/47/47935/index.htm>

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 №

276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

6. www.restoracia.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в кабинете. Учебная практика на базе столовой МБОУ СОШ п. Пеледуй, производственная практика на предприятии работодателей. Консультации проводятся перед проверочными работами, устными и квалификационными экзаменами (групповые и индивидуальные)

Освоению данного модуля предшествуют следующие дисциплины:

Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии, Основы физиологии и гигиены питания, Безопасность жизнедеятельности, Организация службы на судах .

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Педагогический состав: образование среднее-профессиональное или высшее (преподаватель технологии 1 категории, преподаватель высшей категории).

Мастера п/о: техник- технолог общественного питания, повар 5 разряда.

Мастер производственного обучения 1 категории, высшей категории.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	Демонстрация соблюдения санитарных норм.	Наблюдение за выполнением практической работы по организации рабочих мест.
ПК 2.2 Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне	Правильность организации рабочих мест на камбузе. Правильность обслуживания оборудования и инвентаря на камбузе	Оценка результата устного опроса Тестирование Контрольные работы по МДК. Оценка за выполнение практического занятия по сборке и подготовке оборудования к работе. Проверочные работы по учебной практике
ПК 2.3. Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.	Правильность организации рабочих мест на камбузе. Правильность обслуживания оборудования и инвентаря на камбузе	Оценка результата устного опроса Тестирование Контрольные работы по МДК. Оценка за выполнение практического занятия по сборке и подготовке оборудования к работе. Проверочные работы по учебной практике
ПК 2.4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе	Правильность организации рабочих мест на камбузе. Правильность обслуживания оборудования и инвентаря на камбузе	Оценка результата устного опроса Тестирование Контрольные работы по МДК. Оценка за выполнение практического занятия по сборке и подготовке оборудования к работе. Проверочные работы по учебной практике <i>Дифференцированный зачет по учебной практики</i> <i>Дифференцированный зачет по производственной</i>

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.	<ul style="list-style-type: none"> - полнота раскрытия значимости своей профессии для удовлетворения потребностей отдельных людей и социума в целом; - аргументированность представления понимания значимости овладения профессией для собственной самореализации; - своевременность выполнения заданий самостоятельной работы; - включенность в проектную деятельность 	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью учащегося в процессе освоения программы модуля.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки задач деятельности, - обоснованность выбора методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов... -самостоятельность оценки эффективности и качества выполнения производственных задач 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; принятие ответственности за принятые решения на себя. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной

		й практик
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность нахождения информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; -правильность оценки значимости информации для решения профессиональных задач. 	<p>Экспертная оценка результатов подготовки к лабораторным и практическим занятиям.</p> <p>Самоконтроль в ходе постановки и решения проблем</p>
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность использования компьютерных программ, текстовых редакторов и Интернет-ресурсов 	<p>Экспертная оценка результатов подготовки к лабораторным и практическим занятиям.</p> <p>Самоконтроль в ходе постановки и решения проблем</p>
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность взаимодействия с преподавателями; - обоснованность выбора тактики взаимодействия с участниками группы при выполнении коллективных заданий; 	<p>Экспертная оценка результатов подготовки к лабораторным и практическим занятиям.</p> <p>экспертная оценка процесса коллективного выполнения заданий.</p>
ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний(для юношей).	Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	