**Областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**"Николаевский технологический техникум"**

**Рабочая ПРОГРАММа**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

р.п. Николаевка

2020г.

# **C:\Users\Master321\Desktop\IMG_20210430_130610.jpg**

#

Разработчик: Кистанова А.В., мастер производственного обучения, преподаватель

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | стр. 4 |
| **2. результаты освоения УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 5 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 12 |
| **4 условия реализации УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 14 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 15 |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

* 1. **Область применения программы**

 Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной ОКПР 16675 «Повар» для основной адаптированной общеобразовательной программы для обучающихся с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью). В соответствии с ФГОС 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

**1.2. Цели и задачи учебной практики**

С целью овладения видом профессиональной деятельности Приготовление супов и соусов обучающиеся в ходе освоения учебной практики должны

**Иметь практический опыт**: приготовления супов и соусов.

**Целью учебной практики** является:

- приобретение обучающимися практического опыта работы приготовления супов и соусов.

**Задачами учебной практики** является:

- обучение трудовым приемам, операциям по приготовлению супов и соусов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

 **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики: 180 часов.**

**1.4.** «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, *а также проведение зачётов ,экзаменов,* *завершающих освоение рабочей образовательной программы*, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

 При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например,

Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

 Внести в рабочие программы учебных дисциплин следующие нормативные документы:

 « - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

 - Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации

 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

1. **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля, тем |  Содержание учебного материала | Объём  часов |
| **ПМ. 03. Приготовление основных супов и соусов** |  | **180** |
| **Тема 03.1.****Технология приготовление бульонов и отваров.** | Обучающийся должен:**- иметь практический опыт** приготовления бульонов на мясокостном, мясном, рыбном бульонах, грибных и овощных отварах. **Содержание учебного материала**: **03.1.1.Приготовление мясного бульона.**  - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления мясного бульона.- Выполнение работ по обработке и подготовке сырья для приготовления бульона. - Выполнение технологического процесса приготовления мясного бульона. - Определение качества готовой продукции.**03.1.2. Приготовление мясо – костного бульона.**- Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления мясного бульона.- Выполнение работ по обработке и подготовке сырья для приготовления бульона. - Выполнение технологического процесса приготовления мясного бульона. - Определение качества готовой продукции.**03.1.3** . **Приготовление рыбного бульона.** - Выполнение работ по обработке и подготовке сырья для приготовления бульона рыбного.- Выполнение технологического процесса приготовления рыбного бульона. -Определение качества готовой продукции.**03.1.4. Приготовление грибного отвара.**- Выполнение работ по обработке и подготовке сырья для приготовления отвара. - Выполнение технологического процесса приготовления грибных отваров. - Определение качества готовой продукции. | **24**6666 |
| **Тема 03. 2. Технология приготовления заправочных супов.** | Обучающийся должен:**- иметь практический опыт** приготовления щей, борщей, рассольников. **Содержание учебного материала.****03.2. 1. Приготовление щей из свежей капусты с картофелем.**  - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления щей из свежей капусты с картофелем.- Выполнение работ по обработке и нарезке овощей для приготовления щей в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение технологического процесса приготовления щей из свежей капусты с картофелем, соблюдение правил техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готового блюда, температурный режим и правила подачи.**03.2.2.Приготовление борща с картофелем.** - Выполнение работ по подготовке и нарезке овощей для приготовления борща в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение технологического процесса приготовления борща с картофелем и соблюдение правил техники безопасности, санитарных норм.- Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи.**03.2.3. Приготовление рассольника ленинградского.**- Выполнение работ по подготовке крупы, овощей для приготовления рассольника в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение правил технологического процесса приготовления рассольника ленинградского с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи.**03.2.4. Приготовление щей из квашенной капусты.**- Выполнение работ по подготовке крупы, овощей для приготовления рассольника в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение правил технологического процесса приготовления щей из свежей капустыс соблюдением техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи.**03.2.5. Приготовление щей по – уральски.**- Выполнение работ по подготовке крупы, овощей для приготовления рассольника в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение правил технологического процесса приготовления щей по – уральскис соблюдением техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи.**03.2.6. Приготовление борща симбирского.**- Выполнение работ по подготовке крупы, овощей для приготовления рассольника в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение правил технологического процесса приготовления борща симбирскогос соблюдением техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи.**03.2.7. Приготовление рассольника московского.**- Выполнение работ по подготовке крупы, овощей для приготовления рассольника в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение правил технологического процесса приготовления рассольника московскогос соблюдением техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи.**03.2.8. Приготовление солянки.**- Выполнение работ по подготовке крупы, овощей для приготовления рассольника в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение правил технологического процесса приготовления солянки с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи.**03.2.9. Приготовление супа картофельного с фрикадельками.**- Выполнение работ по подготовке крупы, овощей для приготовления рассольника в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение правил технологического процесса приготовления супа картофельного с фрикаделькамис соблюдением техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи.**03.2.10. Приготовление супа крестьянского.** - Выполнение работ по подготовке крупы, овощей для приготовления рассольника в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение правил технологического процесса приготовления супа крестьянского с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи.**03.2.11. Приготовление суп харчо.**- Выполнение работ по подготовке крупы, овощей для приготовления рассольника в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение правил технологического процесса приготовления суп харчо с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи.**03.2.12. Приготовление суп – лапша домашняя.**- Выполнение работ по подготовке крупы, овощей для приготовления рассольника в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение правил технологического процесса приготовления суп – лапша домашняя с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи. | **66**666666666666 |
| **Тема 03. 3. Технология приготовления супов молочных, овощных, супов- пюре.** | **Обучающийся должен:**- иметь практический опыт приготовления молочных супов, супов приготовленных на овощных отварах и супов – пюре. **Содержание учебного материала.****03.3.1. Приготовление супа молочного с крупами.** - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления супа молочного с крупами.- Выполнение работ по подготовке крупы, молока для приготовления супа молочного в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение правил технологического процесса приготовления супа молочного с крупой с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готового блюда, соблюдение температурного режима и правила подачи.**03.3.2.Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями**.- Выполнение работ по подготовке картофеля, макаронных изделий для приготовления супа картофельного с макаронными изделиями в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение правил технологического процесса приготовления супа картофельного с макаронными изделиями, соблюдение техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готового блюда, правила подачи.**03.3.3 .Приготовление супа – пюре из моркови.**- Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супа- пюре. - Выполнение работ по подготовке моркови, бульона для приготовления супа - пюре из моркови в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение правил технологического процесса приготовления супа – пюре из моркови, соблюдение техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готового блюда, правила подачи, соблюдение температурного режима.**03.3.4. Приготовление суп – пюре из курицы.**- Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супа- пюре. - Выполнение работ по подготовке моркови, бульона для приготовления супа - пюре из курицы в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение правил технологического процесса приготовления супа – пюре из курицы, соблюдение техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готового блюда, правила подачи, соблюдение температурного режима. | **24**6666 |
| **Тема 03.4. Технология приготовления прозрачных бульонов, и сладких супов.** | **Обучающийся должен:**- иметь практический опыт приготовления прозрачных и сладких супов.**Содержание учебного материала.****03.4.1.Приготовление бульона с фрикадельками.** - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления бульона с фрикадельками. - Выполнение работ по подготовке сырья в соответствии с требованиями качества, приготовление «оттяжки».- Выполнение правил технологического процесса приготовления бульона с фрикадельками с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи. **03.4.2.Приготовление супа из свежих плодов**. - Выполнение работ по подготовке плодов, крахмала в соответствии с требованиями качества, - Выполнение правил технологического процесса приготовления супа из свежих плодов с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи. | **12**66 |
| **Тема 03.5. Технология приготовления основных горячих соусов.** |  **Обучающийся должен:** - иметь практический опыт приготовления соуса белого основного, масляных смесей. Выполнение технологических операций при приготовлении соусов.**Содержание учебного материала.****03.5.1.Приготовление соуса белого основного.** - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления соуса белого основного.- Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для соуса белого в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение технологического процесса приготовления соуса белого основного с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готовой продукции, правила подачи.**03.5.2.Приготовление соуса польского** - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления соуса польского.- Выполнение работ по подготовке и приготовлению полуфабрикатов для соуса польского в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение технологического процесса приготовления соуса польского с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готовой продукции, соблюдение температурного режима и правила подачи.**03.5.3.Приготовление соуса красного основного.** - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления соуса красного основного.- Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для соуса белого в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение технологического процесса приготовления соуса красного основного с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готовой продукции, правила подачи.**03.5.4. Приготовление соуса грибного.**- Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления соуса грибного.- Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для соуса грибного в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение технологического процесса приготовления соуса грибного с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готовой продукции, правила подачи. | **24**6666 |
| **Тема 03.6 Технология приготовления основных холодных соусов.** |  **Обучающийся должен:** **- иметь практический опыт** приготовления соусов холодных, сладких. **Содержание учебного материала. 03.6.1.Приготовление заправки для салатов.** - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления салатных заправок.- Выполнение работ по подготовке и приготовлению полуфабрикатов для салатных заправок в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение технологического процесса приготовления заправок для салата с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готовой продукции, соблюдение температурного режима, правила подачи.- Соблюдение правил охлаждения и хранения готовой продукции.**03.6.2.Приготовление соуса абрикосового.**- Выполнение работ по подготовке фруктов, крахмала для соуса сладкого в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение технологического процесса приготовления соуса абрикосового соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готовой продукции, правила подачи.**03.6.3. Приготовление соуса майонез.**- Выполнение работ по подготовке ингредиентов для соуса майонез в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение технологического процесса приготовления соуса майонез с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готовой продукции, правила подачи.- Соблюдение правил охлаждения и хранения готовой продукции.  **03.3.4. Приготовление соуса сметанного.**- Выполнение работ по подготовке ингредиентов для соуса сметанного в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение технологического процесса приготовления соуса сметанного с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готовой продукции, правила подачи.- Соблюдение правил охлаждения и хранения готовой продукции. **03.3.5. Приготовление заправки для салатов.**  - Выполнение работ по подготовке ингредиентов для заправки для салатов в соответствии с требованиями качества сырья.- Выполнение технологического процесса приготовления заправки для салатов с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.- Определение качества готовой продукции, правила подачи.- Соблюдение правил охлаждения и хранения готовой продукции.  | **30**66666 |
|  | **Всего** | **180** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

 Программа учебной практики реализуется в учебно-производственном цехе, лаборатории технического оснащения.

**Оборудование учебного кулинарного цеха:**

 производственные столы, плита электрическая, шкаф жарочный, шкаф холодильный, шкаф низкотемпературный, миксер, мясорубка.

**Инвентарь:**

комплект разделочных досок, ножи, кастрюли, ложки разливательные, шумовка, ситечки, терка, дуршлаг, миски, соусники, сковородки, лопаточки, венчики, игла поварская.

**Рабочее место мастера:**

производственный стол, стул, классная доска, комплект оборудования и инвентаря.

**Дидактические материалы** :

 альбомы эскизов, натуральные изобразительные наглядные пособия, инструкционные и технологические карты, плакаты, таблицы, схемы, муляжи, эталоны изделий.

**3.2. Информационное обеспечение обучения** : компьютеры, интерактивная доска, электронные носители, слайды.

1. Закон Российской Федерации «Об образовании» (в действующей редакции).

2. Федеральный закон от 1 декабря 2007 г. № 309-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта».

3. Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования».

4. Постановление Правительства РФ от 24 декабря 2008 г N 1015 «Об утверждении правил участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования».

 5. Типовое положение об образовательном учреждении начального профессионального образования» (утв. постановлением Правительства РФ от 14 июля 2008 г. N 521).

6. Федеральный государственный стандарт по профессии.

7. Приказ от 28 сентября 2009 г. N 354 «Об утверждении Перечня профессий начального профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России от 22 октября 2009 г. N 15083).

8. Положение об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования (Утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «26» ноября 2009 г. № 674).

9. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.).

10. Классификаторы социально-экономической информации: [Электронный ресурс]. Форма доступа – http://www.consultant.ru

11. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);

 12. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОК 029-2001, ОКВЭД); Общероссийский классификатор специальностей по образованию (ОКСО).

13. Скакун В.А. Методика производственного обучения в схемах и

таблицах: Методическое пособие. – М.: ИРПО, 2020– стр. 74,76-77.

14. В.П Андросов, Производственное обучение профессии «Повар», часть 2. Супы, соусы. – Москва.: Академия, 2019г.

 **3.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика ( производственное обучение) проводится по данному модулю в количестве 64 часов и проводится при освоении обучающимися всех профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

 Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенный практический опыт) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Приготовление основных супов и соусов | Экспертное наблюдение учебно-производственных работ.Оценка результата выполнения практических заданий.Зачёт |

 **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары. | 1. Организация рабочего места для приготовления бульонов и отваров; 2 Выполнение технических требований к качеству сырья для приготовления бульонов и отваров. 3. Выполнение работ по приготовлению бульонов и отваров. 4. Соблюдение требований к качеству. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.Выполнение работ по учебной и производственной практике.Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.. |
| ПК3.2. Готовить основные супы. |  1. Соблюдение технических требований к качеству сырья для приготовления основных супов. 2. Выполнение работ по приготовлению основных супов в соответствии с технологическими требованиями и правилами техники безопасности.3. Выполнение установленных норм времени.4. Соблюдение требований к качеству готовых супов. |  Выполнение работ по учебной и производственной практике.Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике. |
| ПК3.3Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов. | 1. Организация рабочего места для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. 2. Соблюдение технических требований к качеству сырья для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. 3. Выполнение установленных норм времени. | Выполнение работ по учебной и производственной практике.Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике. |
|  ПК3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы. |  1. Соблюдение технических требований к качеству сырья для приготовления простых холодных горячих соусов. 2. Выполнение работ по приготовлению простых холодных и горячих соусов соответствии с технологическими требованиями и правилами техники безопасности.3. Выполнение установленных норм времени.4. Соблюдение требований к качеству готовых соусов. | Выполнение работ по учебной и производственной практике.Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | -Понимание значимости выбранной профессии;-Объяснение и приведение примеров. подтверждающих социальную значимость профессии;  | -Экспертная оценка;- Практическая работа;-Тестовые задания;- Презентации; -Участие в конкурсах профессионального мастерства. |
| ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых | **-**Планирование деятельности**;**-Планирование ресурсов**;****-**Определение методов решения профессиональных задач; | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях;- Выполнение работ по учебной и производственной практике.  |
| ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | -Анализ рабочей ситуации;-Контроль и корректировка своей деятельности;–Оценивание результатов своей деятельности;–Принятие ответственных решений. | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях; -Выполнение работ по учебной и производственной практике ;-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК.4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | -Поиск информации;-Извлечение и первичная обработка информации;-Обработка информации. | -Экспертное наблюдение на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике; -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК. 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности | -Владение персональным компьютером;-Использование программного обеспечения в решении профессиональных задач;-Применение мультимедиа в своей деятельности;-Работа с программами  | -Экспертное наблюдение за деятельностью в ходе практических занятий;-Презентации;-Проекты;-Программные продукты. |
| ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Работа в команде (группе)**;**-.Эффективное общение: монолог-.Эффективное общение: диалог-.Эффективное общение: письменная коммуникация | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике;-Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций;-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | -Подбор соответствующего оборудования и инвентаря;- Подбор соответствующего сырья;-Подготовка технологического оборудования к работе;- Выполнение правил личной гигиены;- Выполнение санитарных требований к производственным помещениям. | -Экспертное наблюдение и оценка в ходе практических и лабораторных занятий;-Экспертное наблюдение при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в т том числе с применением полученных профессиональных навыков. | -Объяснение о применении знаний и умений в области профессиональной деятельности в процессе прохождения воинской службы;-Обоснование необходимости прохождения воинской службы;-Владение способами оказания помощи и защиты в условиях чрезвычайной ситуации;-Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляция в повседневной жизни и в условиях чрезвычайной ситуации. | -Портфолио;-Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций;-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП; |