**Областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**"Николаевский технологический техникум"**

**Рабочая ПРОГРАММа**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**МДК 04.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ.**

р.п. Николаевка

2020г.

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

# 

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

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 6 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 7 |
| **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 14 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля** | 16 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**МДК 04.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ.**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля профессиональной образовательной программы по профессии 16675 Повар и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована при подготовке кадров по профессии Повар, кондитер на базе основного общего и среднего полного общего образования; при повышении квалификации и профессиональной переподготовки поваров для предприятий общественного питания второй и третьей категории на базе основного общего и среднего полного общего образования без опыта работы. А также для сотрудников детских оздоровительных лагерей, летних оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей в период каникул.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

обработка 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 и оформления блюд из рыбы;

- оценивать качество готовых блюд;

**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 операции 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:**

всего – 94 часов, в том числе: лабораторно-практические занятия- 10 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».

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение видами профессиональной деятельности **МДК 04.01 Технология обработки и приготовление блюд из рыбы,** в том числе профессиональными и общими 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 своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели 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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в т том числе с применением полученных профессиональных навыков. |

* 1. **СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНО МОДУЛЮ**

**МДК 04.01 Технология обработки и приготовление блюд из рыбы.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 04.**  **Выполнение работ по приготовлению блюд из рыбы** |  | | |  |  |
| **МДК 01.01.**  **Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.** |  | | |  |  |
| **Тема 01.1**  **Механическая кулинарная обработка рыбы.** | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **уметь:**  -обрабатывать рыбное сырьё и нарезать рыбу в зависимости от её размера и использования;  -проверять органолептическим способом качество рыбы;  -выбирать производственный инвентарь для обработки рыбы.  **знать:**  **-** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья;  -температурный режим и правила охлаждения замораживания и хранения сырья;  - виды технического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | | |  | 2 |
| **Содержание** | | | **18** |  |
| 01.1.1. | | Пищевая ценность рыбы, значение рыбы в питании, виды рыб, используемые в питании Пищевые отходы их обработка и использование, требования к качеству, сроки хранения. | 6 | 2 |
| 01.1.2. | | Классификация рыбы. | 6 | 2 |
| 01.1.3. | | Выбор производственного инвентаря для механической кулинарной обработки рыб, операции обработки. | 6 | 2 |
|  | | |  | 2 |
| **Тема 01.2.**  **Особенности обработки чешуйчатой, бесчешуйчатой и осетровой рыбы.** | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **уметь:**  - обрабатывать и нарезать чешуйчатую, бесчешуйчатую и осетровую рыбу в зависимости от назначения блюда;  **знать:**  -особенности обработки рыбы;  -основные виды нарезки. | | |  |
| **Содержание** | | | **22** |  |
| 01.2.1. | | Особенности обработки чешуйчатой рыбы. | 4 |  |
| 01.2.2. | | Особенности обработку бесчешуйчатой рыбы. | 4 |  |
| 01.2.3. | | Особенности обработки осетровой рыбы. | 4 |  |
| 01.2.4. | | Разделка на порционные куски. | 4 |  |
| 01.2.5. | | Подготовка к фаршированию. | 4 |  |
| **Практические занятия** | | | 2 |  |
| № 1.  № 2. | | Обработка чешуйчатой рыбы.  Фаршированная рыба. | 1  1 |
| **Тема 01.3.**  **Морепродукты** | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **уметь:**  - приготавливать блюда из морепродуктов.  **знать:**  - ассортимент и пищевую ценность морепродуктов;  - процесс обработку ,технологию приготовления. | | |  | 2 |
| **Содержание** | | | **13** |  |
| 01.3.1. | | Ассортимент и пищевая ценность морепродуктов. | 4 |  |
| 01.3.2. | | Использование пищевых продуктов моря на ПОП. | 4 |  |
| 01.3.3. | | Технология приготовления блюд из морепродуктов. Требования к качеству, сроки хранения. | 4 |  |
| **Практические занятия** | | | 1 |  |
| № 3. | | Обработка креветок. |
| **Тема 01.4.**  **Приготовление рыбных полуфабрикатов** | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **уметь:**  - приготавливать рыбные п/ф;  - панировать по видам панировки, мариновать.  **знать:**  - технологию приготовления рыбных п/ф.;  - значение панировки и маринования. | | |  | 2 |
| **Содержание** | | | **14** |  |
| 01.4.1. | | Приготовление п/ф: для варки, припускания, жарки. | 4 |  |
| 01.4.2. | | Способы панировки. | 4 |  |
| 01.4.3. | | Маринование рыбы | 4 |  |
| **Практические занятия** | | | 1  1 |  |
| № 4.  № 5. | Разделка рыбы на порционные куски для получения п/ф «кругляш».  Разделка рыбы на филе методом пластования. | |  |
| **Тема 01.5.**  **Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.** | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **уметь:**  - приготовлять котлетную массу, кнельную массу и п\ф из них.  **знать:**  **-**правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -требования к качеству полуфабрикатов**;**  **-** последовательность технологических операций при приготовлении рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из них. | | |  | 2 |
| **Содержание** | | | **5** |  |
| 01.5.1. | | Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы. | 2 |  |
| 01.5.2. | | Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы: биточки, котлеты, тефтели, зразы, рулет. | 2 |  |
| **Практические занятия** | | | 1 |  |
| № 6. | | Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё – котлеты, биточки. |
| **Тема 01.6. Выполнение работ по приготовлению и оформлению простых блюд из рыбы с костным скелетом.** | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **уметь:**  - проверять соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;  - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы, оценивать качество готовых блюд.  **знать:**  **-** классификацию и пищевую ценность готовых блюд;  - правила выбора основных блюд и дополнительных ингредиентов к ним приготовлении блюд из рыбы;  - последовательность технологических операций; правила проведения бракеража;  - способы сервировки и варианты оформления, температуры подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. | | |  |
| **Содержание** | | | **13** |  |
| 01.6.1. | | Характеристика рыбных блюд, значение рыбных блюд в питании, усвояемость рыбы. | 3 | 2 |
| 01.6.2. | | Рыба отварная припущенная:  Рецептуры блюд – технология приготовления, оформление и сервировка блюд, температура подачи, проведение бракеража | 2 |
| 01.6.3. | | Рыба жаренная и запечённая.  Виды рыб, используемые для жарения и запекания.  Способы жарки и запекания.  Рецептуры блюд  - рыба жареная основным способом  - рыба жареная с луком по-ленинградски  Рыба жареная во фритюре  - рыба запечённая с картофелем по-русски. – технология приготовления, оформление и сервировка блюд, температура подачи, проведение бракеража | 2 |
| 01.6.4. | | Рыба фаршированная**:** технология приготовления, оформление и сервировка блюд, температура подачи, проведение бракеража | 2 |
| **Практические занятия** | | |  |
| № 7. | | Приготовление отварной и припущенной рыбы с польским соусом. | 1 |  |
| № 8. | | Приготовление рыбы, жаренной основным способом. | 1 |  |
| № 9. | | Приготовление блюд из рыбы запеченной по-русски. | 1 |  |
| № 10. | | Приготовление рыбы, жаренной во фритюре. | 1 |  |
| **Тема 01.7. Блюда из рыбной котлетной массы.** | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **уметь:**  - приготавливать блюда из рыбной котлетной массы.  **знать:**  - технологию приготовления блюд из рыбной котлетной массы. | | |  | 2 |
| **Содержание:** | | | **4** |  |
| 01.7.1. | | Приготовление блюд из котлетной массы:  жареные котлеты, запечённые биточки, тушённые фрикадельки | 4 |  |
| **Тема 01.8. Рыбные блюда и закуски.** | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **уметь:**  - приготавливать блюда;  - определять качество изделий, порционировать, украшать, правильно подать.  **знать:**  - приготовление блюд;  - нормы, закладки сырья, отпуск готовой продукции. | | |  | 2 |
| **Содержание:** | | | **12** |  |
| 01.8.1. | | Ассортимент, значение рыбных блюд в питании. | 1 |  |
| 01.8.2. | | Приготовление, оформление и сервировка блюд, температура подачи, проведение бракеража. | 4 |  |
| 01.8.3. | | Требования к качеству готовых блюд**.** | 4 |  |
| **Всего:** | | | | **94** |  |
|  | | | |  |  |
|  | | | |  |  |

# **условия реализации**

# **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **МДК 04.01 Технология обработки и приготовление блюд из рыбы.**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», лаборатории «Товароведение продовольственных товаров», учебного кулинарного цеха.

**Оборудование учебного кабинета:** стол преподавателя, столы по количеству обучающихся, доска.

**Дидактические материалы**: макеты, плакаты, стенды, муляжи, альбомы, эскизы, инструкционные и технологические карты, методические разработки уроков, перечень учебно - производственных работ, программы, сборники, справочники, слайды, презентации, видеотека по темам курса.

Комплекты контрольно - измерительных материалов: лабораторные и практические работы, инструкции по выполнению лабораторных и практических работ, карточки задания, карточки тесты.

**Технические средства обучения:** компьютер, мультимедийный проектор, телевизор, электронные носители.

**Оборудование лаборатории «Товароведение продовольственных товаров»:** рабочее место преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся, комплект учебного оборудования и инвентаря согласно технологическим процессам модуля.

Оборудование учебного кулинарного цеха: производственные столы, шкафы холодильные, шкаф жарочный, плита электрическая, миксер, блендер, мясорубка, комплект инвентаря согласно технологическим процессам осваиваемого модуля.

**4.2.Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Амренова М. М. Повар.- М.: Академия, 2016.
2. Анфимова Н.А., Кулинария. М.: Академия, 2018.
3. Барановский В.А., Шатун Л.Г. Повар. - Феникс, 2017.
4. Соловьёва О.С. Кулинария.-М.: Академия, 2019.
5. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд.- М.: Цитадель- трейд, 2016.

**Дополнительные источники:**

1. Гусейнзаде Г. Дары моря.- Ульяновский Дом печати. 2019.
2. Интернет- ресурсы (www/kulinarija.ru).
3. Мельников И.В. Повар.- Ростов н/Д, Феникс,2019
4. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров кондитеров, 2018.
5. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства - М.: Академия, 2018.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Академия, 2019.
7. Усов В.В. Русская кухня. М.: Академия.2019.
8. Учебное пособие - Производственное обучение профессии Повар, часть 1,3.

# **Общие требования к организации образовательного процесса**

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет , включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Образовательный процесс организуется на основе личностно-ориентируемой технологии, с применением когнитивных, информационно-коммуникативных технологий: метод решения проблем, проектный метод, игровая технология. Освоение данного модуля идёт с обязательным проведением лабораторных и практических работ и предшествует освоению 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.

Формы организации учебных занятий: фронтальные, групповые, индивидуальные.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее специальное образование соответствующее профилю модуля «Приготовление блюд из рыбы».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное педагогическое образование или среднее специальное образование преподавателей междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда по профессии с обязательной стажировкой в профессиональных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

**МДК 04.01 Технология обработки и приготовление блюд из рыбы.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. | - Организация рабочего места повара для обработки рыбы с костным скелетом.  - Подготовка и безопасное использование производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы с костным скелетом.  - Подготовка сырья для приготовления блюд.  - Выполнение операций по обработке рыбы: (размораживание, вымачивание,  разделка (в целом виде, на порционные куски, на филе- пластование)). | Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических занятий при обработке рыбы с костным скелетом.  Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной и производственной практике.  Экспертная оценка хода выполнения практических заданий. |
| ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | - Организация рабочего места повара для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  -Соблюдение техники безопасности и санитарных правил. Безопасное использование производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы.  - Использование различных технологий приготовления полуфабрикатов из рыбы.  - Соблюдение температурного режима и срока хранения полуфабрикатов из рыбы.  - Оценка качества приготовленных полуфабрикатов для определенных блюд. | Экспертная оценка наблюдения в ходе работы.  Защита практической работы.  Выполнение работ по учебной практике.  Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП. |
| ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | - Организация рабочего места повара для приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом.  - Чёткое выполнение последовательных технологических операций при приготовлении простых блюд  -Владение вариантами оформления блюд из рыбы.  - Уверенное применение способов сервировки.  - Определение органолептических показателей простых блюд из рыбы.  - Соблюдение правил хранения и требований к качеству готовых блюд из рыбы.  -Выполнение норм рабочего времени. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.  Выполнение работ по учебной практике.  Защита квалификационной практической работы.  Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | - Обоснование выбора профессии.  -Участие в мероприятиях профессиональной направленности.  - Планирование своего профессионального развития. | -Эссе.  - Портфолио обучающегося.  - Презентации. |
| ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых руководителем | **-**Определение задач деятельности с учётом целей**;**  **-**Определение методов и способов достижения профессиональных задач; | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях.  - Выполнение работ по учебной и производственной практике.  - Портфолио обучающегося с практики.  - Отчёт о проделанной работе, оценка работодателей.  -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | -Анализ рабочей ситуации;   1. – Выбор средств контроля;   -Контроль и корректировка своей деятельности;  - Оценивание результатов своей деятельности;  - Выполнение функциональных обязанностей;  -Принятие ответственных  решений. | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях.  - Экспертное наблюдение и оценка практических работ на учебной и производственной практике.  -Портфолио обучающегося с практики: отчёт о проделанной работе, оценка работодателей.  -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК.4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | -Поиск информации;  -Извлечение и первичная обработка информации;  -Использование информации как средства выполнения профессиональных задач | -Экспертное наблюдение и оценка в ходе аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы.  -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. | -Проявление толерантности, коллективизма, корректности при взаимодействии с коллегами, руководством, клиентами**;**  - Владение техникой общения | -Тестирование.  - 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; |