**Областное государственное бюджетное Профессиональное образовательное учреждение "николаевский технологический техникум"**

**Рабочая ПРОГРАММа**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**МДК 06.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

р.п. Николаевка

2020 г.

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

# 

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

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ примерной ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **стр.**  **3** |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **5** |
| **3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля** | **6** |
| **4 условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **12** |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля** | **13** |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**МДК 06.01ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии ОКПР 16675 «Повар» для основной адаптированной общеобразовательной программы для обучающихся с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью), в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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**

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

**иметь практический опыт:**

**-** подготовки гастрономических продуктов;

-приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

**уметь:**

-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

-проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

-использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

-использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

-оценивать качество холодных блюд и закусок;

-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

**знать:**

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, использование для приготовления холодных блюд и закусок;

-правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок;

-правила проведения бракеража;

-правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

-требования к качеству холодных блюд и закусок;

-способы сервировки и варианты оформления;

-температуру подачи холодных блюд и закусок;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего -359 часов, в том числе:

# максимальной учебной нагрузки обучающегося – 89 часа, включая:

# обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 65 часов;

# ЛПЗ - 24 часа;

# учебной и производственной практики 270 часов, включая:

учебной практики –120 часов; производственной практики – 150 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 Ник ТТ.

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 видов профессиональной деятельности **МДК 06.01Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок,** в том числе профессиональными и общими компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 6.1. | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями |
| ПК 6.2. | Готовить и оформлять салаты. |
| ПК 6.3. | Готовить и оформлять простые холодные закуски |
| ПК 6.4. | Готовить и оформлять простые холодные блюда |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей 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-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 том числе с применением полученных профессиональных навыков. |

**3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля**

**МДК 06.01ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

**3.1. Тематический план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-2)\*** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | Практика | |
|  |  |  | **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная***  *часов* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 7.1 - 7.3.** | **Раздел 1.Выполнение работ по приготовлению холодных блюд и закусок** | **89** | **65** | **24** | **-** | **120** | **150** |
|  | ***Всего:*** | **359** | **68** | **24** | **-** | **150** | **180** |

# **3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **МДК 06.01ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 06. Выполнение работ по приготовлению холодных блюд и закусок.** | | | **89** |  |
| **МДК 06.01 Технология приготовления холодных блюд и закусок.** | | |
| **Тема 01.1. Приготовление простых и сложных бутербродов**. | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **уметь:** - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;  -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления бутербродов;  -использовать различные технологи приготовления;  -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.  **знать:**  **-**классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, использование для приготовления бутербродов;  -правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бутербродов;  -правила проведения бракеража;  **-**требования к качеству;  -способы сервировки и варианты оформления;  -температуру подачи;  - иды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использование. | | **22** |  |
| **Содержание** | | **16** |  |
| 01.1.1 | **Характеристика бутербродов.** | 2 | 2 |
| 01.1.2 | **Значение в питании** | 2 |  |
| 01.1.3 | **Приготовление простых бутербродов** | 2 |  |
| 01.1.4 | **Приготовление сложных бутербродов** | 2 |  |
| 01.1.5 | **Нормы закладки сырья** | 2 |  |
| 01.1.6 | **Способы приготовления** | 2 |  |
| 01.1.7 | **Правила подачи** | 2 | 2 |
| 01.1.8 | **Условия и сроки хранения.** | 2 |  |
| **Практические занятия** | | **6** |  |
| 1. | Приготовление простых и сложных бутербродов. | 2 |
| 2. | Приготовление открытых бутербродов в банкетном исполнении. | 2 |
| 3. | Приготовление бутербродов закусочных (канапе). | 2 |
| **Тема 01.2.**  **Приготовлению и оформление салатов из вареных и сырых овощей.** | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **уметь:**  -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления и оформления салатов;  - использовать различные технологии приготовления и оформления салатов;  -оценивать качество приготовленных салатов;  -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.  **знать:**  **-**классификацию, пищевую ценность, требования к качеству салатов;  -правила проведения бракеража;  **-**требования к качеству салатов;  -способы сервировки и варианты оформления;  -температуру подачи салатов;  -санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению и оформлению салатов. | | **32** | 2 |
| **Содержание** | | **26** |  |
| 01.2.1 | **Характеристика салатов.** | 2 | 2 |
| 01.2.2 | **Значение в питании.** | 2 | 2 |
| 01.2.3 | **Способы приготовления и оформления салатов.** | 2 | 2 |
| 01.2.4 | **Салаты из сырых и вареных овощей.** | 2 | 2 |
| 01.2.5 | **Правила и температура подачи.** | 2 | 2 |
| 01.2.6 | **Требования к качеству.** | 2 | 2 |
| 01.2.7 | **Технология приготовления салатов** | 2 | 2 |
| 01.2.8 | **Приготовления салатов** **коктейлей** | 2 | 2 |
| 01.2.9 | **Характеристика винегретов** | 2 | 2 |
| 01.2.10 | **Значение в питании винегретов** | 2 | 2 |
| 01.2.11 | **Способы приготовления и оформления винегретов** | 2 | 2 |
| 01.2.12 | **Правила подачи винегретов** | 2 | 2 |
| 01.2.13 | **Требования к качеству винегретов** | 2 | 2 |
| **Практические занятия** | | **6** |  |
| 4. | Приготовление салата « Картофельного», | 2 |
| 5. | Приготовление блюда «Салат из свежих огурцов» на 12 порций. | 2 |
| 6. | Приготовление « Винегрета овощного» различными способами. | 2 |
| **Тема 01.3.**  **Приготовление и оформление простых холодных закусок из овощей, яиц, грибов.** |  | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **уметь:**  -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления и оформления простых холодных закусок из овощей, яиц, грибов;  -использовать различные технологи приготовления и оформления холодных закусок из овощей, яиц, грибов;  -оценивать качество приготовленных блюд;  -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.  **знать:**  **-**классификацию, пищевую ценность, требования к качеству холодных закусок из овощей, яиц, грибов;  -правила проведения бракеража;  **-**требования к качеству холодных закусок из овощей, яиц, грибов;  -способы сервировки и варианты оформления;  -температуру подачи холодных закусок;  -санитарно-гигиенические требования предъявляемые к приготовлению и оформлению холодных закусок из овощей, яиц, грибов. | **24** |  |
| **Содержание** | | **12** |  |
| 01.3.1 | **Характеристика холодных закусок** | 2 | 2 |
| 01.3.2 | **Холодные закуски из овощей, яиц, грибов** | 2 | 2 |
| 01.3.3 | **Значение в питании холодных закусок** | 2 | 2 |
| 01.3.4 | **Способы приготовления холодных закусок** | 2 | 2 |
| 01.3.5 | **Правила подачи холодных закусок** | 2 | 2 |
| 01.3.6 | **Требования к качеству холодных закусок** | 2 | 2 |
| **Практические занятия** | | **12** |  |
| 7. | Приготовление помидоры фаршированной мясным салатом. | 2 |
| 8. | Приготовление икры баклажанной. | 2 |
| 9. | Приготовление рыбы заливной с гарниром. | 4 |  |
| 10. | Приготовление рыбы жареной под маринадом | 4 |  |
| **Тема 1.4.**  **Приготовление и оформлению простых холодных блюд из рыбы и мяса.** | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **уметь:**  -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления и оформления простых холодных блюд;  - использовать различные технологи приготовления и оформления холодных блюд;  -оценивать качество приготовленных блюд;  -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.  **знать:**  **-**классификацию, пищевую ценность, требования к качеству холодных блюд;  -правила проведения бракеража;  **-**требования к качеству холодных блюд;  -способы сервировки и варианты оформления;  -температуру подачи холодных блюд;  -санитарно-гигиенические требования предъявляемые к приготовлению и оформлению холодных блюд. | | **9** |  |
| **Содержание** | | **9** |  |
| 01.4.1 | **Характеристика холодных блюд из рыбы** | 1 | 2 |
| 01.4.2 | **Характеристика холодных блюд из мяса** | 1 | 2 |
| 01.4.3 | **Значение в питании холодных блюд** | 2 | 2 |
| 01.4.4 | **Способы приготовления холодных блюд** | 2 | 2 |
| 01.4.5 | **Требования к качеству холодных блюд** | 1 | 2 |
| 01.4.6 | **Правила подачи холодных блюд** | 1 | 2 |
| 01.4.7 | **Способы оформления блюд** | 1 | 2 |
| **Дифференцированный зачет** | | | **2** |  |
| **Всего** | | | **89** |  |

# **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов технология кулинарного производства; мастерских, учебный кулинарный цех; лабораторий.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**: макеты, плакаты, стенды, муляжи, альбомы эскизов, инструкционные и технологические карты, методические разработки, сборники учебно – производственных работ, программы, сборники, справочники.

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

**Дидактические материалы**: папки с раздаточным материалом по темам модуля, стенды, муляжи продуктов питания, образцы готовой продукции, альбомы с рецептами блюд, эскизы оформления блюд, плакаты, схемы, технологические таблицы, классификационные таблицы, инструкционные карты, технологические карты, методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических заданий, 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, тематика выпускных практических квалификационных работ.

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

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

**Основные источники:**

1. Амренова М.М Повар.-М.:Академия, 2019.
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, 2019.

**Дополнительные источники:**

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии Повар, часть 2.- М.: Академия, 2019
2. Интернет- ресурсы( www/кulihap)
3. Мельников И. В. Повар.- Ростов н/Д, Феникс, 2019
4. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров кондитеров, 2017
5. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства- М.: Академия, 2018
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Академия, 2020
7. Усов В.В. Русская кухня. М.: Академия, 2018
8. Журнал. Питание и общество.

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса:**

Освоение данного модуля идет с обязательным проведением лабораторных и практических работ и тесно связано с прохождением 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 инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее специальное образование, соответствующее профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно- педагогический состав: высшее профессиональное образование или среднее специальное образование преподавателей междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин;

мастера: наличие 5-6 квалифицированного разряда с обязательной стажировкой в профильных 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. | - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовление бутербродов;  - Умение правильно и красиво подавать бутерброды в банкетном исполнении;  -Подготовка гастрономических продуктов порциями;  - Владение способами нарезки гастрономических продуктов;  -Соблюдение норм времени;  -Соблюдение последовательности технологии при приготовлении бутербродов. | 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. |
| ПК2.2. Готовить и оформлять салаты. | - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления салатов;  -Подготовка сырья для приготовления салатов и проверка качества используемых продуктов;  - Соблюдение технологии приготовления салатов, требования техники безопасности;  - Соблюдение норм времени. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.  Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.  Выполнение работ по учебной и производственной практике. |
| ПК2.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. | - Организация рабочего места, подбор инвентаря для приготовления простых холодных закусок.  -Подготовка, отдельных компонентов для блюд, проверка качества используемых продуктов.  - Выполнение работ по приготовлению простых закусок и в соответствии с технологическими требованиями и правилами техники безопасности.  - Выполнение установленных норм времени.  - Соблюдение требований к качеству готовых блюд. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.  Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.  Выполнение работ по учебной и производственной практике. |
| ПК2.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. | - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления простых холодных блюд. - Подготовка сырья для приготовления простых блюд, используемых продуктов.  - Соблюдение технологии приготовления простых блюд..  - Проверка органолептических показателей простых холодных блюд | Выполнение работ по учебной и производственной практике.  Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.  Экспертная оценка в результате выполнения практических заданий в учебной и производственной практике. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 руководителем. | - Планирование своего профессионального развития  -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. | - 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.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |  |  |
| 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 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. |

1. [↑](#footnote-ref-2)