




**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПП.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

р.п. Николаевка  
2023г.

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦК  
Председатель ЦК  
 / И.И. Ларькина /  
Протокол заседания ЦК  
№ 1 от «05» 09 2023 г.

  
УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ НикТТ  
 Я.У. Юнушев/  
«05» 09 2023 г.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	стр. 4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	5
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	10
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	11

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПП.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

## **1.1. 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 производственной практики.**

**Целью производственной практики** является:

- формирование общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю;
- комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: **приготовление супов и соусов**, освоение обучающимися **практического опыта** по данному виду деятельности

**Задачами производственной практики** являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

## **1.3. Рекомендуемое количество часов на производственную практику: 90 часа.**

**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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
<b>ПМ.03.Приготовление основных супов и соусов.</b>		<b>90</b>
<b>Тема 03.1 Технология приготовления основных супов.</b>	<p><b>Обучающийся должен иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления основных видов супов.</li> </ul> <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p><b>03.1.1 Приготовление бульонов и отваров.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места для приготовления бульонов и отваров.</li> <li>- Подготовка продуктов.</li> <li>- Приготовление бульона.</li> <li>- Приготовление отвара.</li> <li>- Бракераж готовой продукции.</li> </ul> <p><b>03.1.2. Приготовление борща флотского</b></p> <p>.Организация рабочего места при приготовлении борща флотского.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка продуктов.</li> <li>- Подготовка свеклы.</li> <li>- Тепловая подготовка продуктов.</li> <li>- Приготовление борща.</li> <li>- Бракераж готовой продукции.</li> <li>- Подача готового блюда.</li> </ul> <p><b>03.1.3. Приготовление щей – по уральски.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении борща флотского.</li> <li>- Подготовка продуктов.</li> <li>- Тепловая подготовка продуктов.</li> <li>- Приготовление щей – по уральски.</li> <li>- Бракераж готовой продукции.</li> <li>- Подача готового блюда.</li> </ul> <p><b>03.1.4. Приготовление солянки рыбной</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении солянки рыбной.</li> <li>- Подготовка продуктов.</li> <li>- Приготовление рыбного бульона.</li> <li>- Тепловая подготовка продуктов.</li> <li>- Приготовление солянки рыбной.</li> <li>- Бракераж готовой продукции.</li> <li>- Подача готового блюда.</li> </ul> <p><b>03.1.5. Приготовление супа – пюре из печени</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении супов – пюре.</li> <li>- Подготовка продуктов.</li> <li>- Приготовление жидкой основы супа.</li> <li>- Приготовление белого соуса.</li> <li>- Протирание и соединение компонентов.</li> <li>- Приготовление льезона.</li> <li>- Бракераж готовой продукции.</li> <li>- Подача готового блюда.</li> </ul> <p><b>03.1.6. Приготовление прозрачного бульона с профитролями.</b></p>	<p><b>54</b></p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении бульона с профитролями.</li> <li>- Подготовка продуктов.</li> <li>- Приготовление профитролей из заварного теста.</li> <li>- Приготовление бульона.</li> <li>- Приготовление «оттяжки».</li> <li>- Осветление бульона.</li> <li>- Бракераж готовой продукции.</li> <li>- Подача готового блюда.</li> </ul> <p><b>03.1.7 Приготовление холодных щей зеленых с яйцом.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении холодных супов.</li> <li>- Подготовка сырья.</li> <li>- Приготовление жидкой основы.</li> <li>- Оформление блюда.</li> <li>- Бракераж готовой продукции.</li> <li>- Подача готового блюда.</li> </ul> <p><b>03.1.8. Приготовление рассольника</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении рассольника.</li> <li>- Подготовка сырья.</li> <li>- Приготовление жидкой основы.</li> <li>- Оформление блюда.</li> <li>- Бракераж готовой продукции.</li> <li>- Подача готового блюда.</li> </ul> <p><b>03.1.9. Приготовление супа с макаронными изделиями.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении супа с макаронными изделиями.</li> <li>- Подготовка сырья.</li> <li>- Приготовление жидкой основы.</li> <li>- Оформление блюда.</li> <li>- Бракераж готовой продукции.</li> <li>- Подача готового блюда.</li> </ul>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
<p><b>Тема 03.2. Технология приготовления основных холодных и горячих соусов.</b></p>	<p><b>Обучающийся должен иметь практический опыт:</b> приготовления основных холодных и горячих соусов.</p> <p><b>03.2.1 Приготовление соуса красного с луком и горчицей.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении соусов красных и его производных.</li> <li>- Приготовление красной мучной пассировки.</li> <li>- Приготовление пассированных овощей.</li> <li>- Подготовка горчицы.</li> <li>- Приготовление соуса.</li> <li>- Бракераж готовой продукции.</li> </ul> <p><b>03.2.2 Приготовление соуса белого парового</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении соусов белых и его производных.</li> <li>- Приготовление белой мучной пассировки.</li> <li>- Приготовление пассированных овощей.</li> <li>- Приготовление соуса.</li> <li>- Бракераж готовой продукции.</li> </ul> <p><b>03.2.3. Приготовление соуса молочного с луком.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении соусов молочных и его производных.</li> </ul>	<p><b>36</b></p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление белой мучной пассировки жировым способом.</li> <li>- Подготовка молока.</li> <li>- Приготовление соуса молочного с луком.</li> <li>- Бракераж готовой продукции.</li> </ul> <p><b>03.2.4. Приготовление соуса сметанного с хреном</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении соусов сметанных и его производных.</li> <li>- Приготовление белой мучной пассировки жировым способом.</li> <li>- Подготовка сметаны.</li> <li>- Подготовка хрена.</li> <li>- Приготовление соуса сметанного с хреном.</li> <li>- Бракераж готовой продукции.</li> </ul> <p><b>03.2.5. Приготовление соуса сладкого абрикосового.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении соусов сладких и его производных.</li> <li>- Подготовка продуктов для приготовления соуса.</li> <li>- Приготовление абрикосового соуса.</li> <li>- Бракераж готовой продукции.</li> </ul> <p><b>03.2.6. Приготовление соуса красного основного.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении соусов и его производных.</li> <li>- Подготовка продуктов для приготовления соуса.</li> <li>- Приготовление соуса.</li> <li>- Бракераж готовой продукции.</li> </ul>	6
		6
		6
	Всего часов	<b>90</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Общие требования к организации производственной практики:**

Производственная практика проводится при освоении обучающимися всех профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и

реализовывается концентрированно в количестве 90 часов. Производственная практика проводится в организациях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся. По итогам производственной практики сдается практическое задание по заданной теме. На основании результатов характеристик с мест практики, дневников обучающихся, практических работ, выставляется оценка и присваивается разряд.

Места прохождения производственной практики: ОАО кафе «Загон», ОАО кафе «Автостоп», ЧП Афанасьев кафе «Островок», ЧП Багапов кафе «Престиж», МОУ Николаевская СОШ (столовая), ЦРБ столовая, ОАО «Симбирские курорты» Белое озеро, санаторий «Прибрежный», оздоровительный лагерь «Жемчужина», оздоровительный лагерь «Родник».

### 3.2. Характеристика рабочих мест:

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Горячий цех	Плита электрическая Жарочный шкаф Столы производственные Пищеварочный котел Электро сковорода Фритюрница Стеллаж Холодильный шкаф Весы настольные	Котлы наплитные Сковородки Кастрюли Ложки мерные Шумовки Сита протирочные Миски Игла поварская Противни Веселки Сотейники Дуршлаг Венчик Комплект ножей

**3.3. 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. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);
11. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОК 029-2001, ОКВЭД); Общероссийский классификатор специальностей по образованию (ОКСО).
12. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар», часть 2. Супы, соусы – Москва.: Академия 2018г.
13. Кушнер Ю.З. «Воспитательная деятельность мастера производственного обучения» - М. Издательский центр. АПО 2020г.
14. Скакун В.А. Методика производственного обучения в схемах и таблицах: Методическое пособие. – М.: ИРПО, 2018– стр. 74,76-77.
15. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: М.: «Академия» 2019г.
16. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.: ИЦ «Академия».2019г.
17. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011-2000: Екатеринбург ИД «Урал Юр Издат» 2020г.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения или преподавателем профессионального цикла в процессе прохождения производственной практики, а также выполнения учащимися производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Приготовление основных супов и соусов	Экспертное наблюдение производственных работ. Оценка результата выполнения производственных заданий. Экзамен квалификационный.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
--	--	---

<p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места для приготовления бульонов и отваров;</li> <li>2. Выполнение технических требований к качеству сырья для приготовления бульонов и отваров.</li> <li>3. Выполнение работ по приготовлению бульонов и отваров.</li> <li>4. Соблюдение требований к качеству.</li> </ol>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике..</p>
<p>ПК3.2. Готовить основные супы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдение технических требований к качеству сырья для приготовления основных супов.</li> <li>2. Выполнение работ по приготовлению основных супов в соответствии с технологическими требованиями и правилами техники безопасности.</li> <li>3. Выполнение установленных норм времени.</li> <li>4. Соблюдение требований к качеству готовых супов.</li> </ol>	<p>Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p>
<p>ПК3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</li> <li>2. Соблюдение технических требований к качеству сырья для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</li> <li>3. Выполнение установленных норм времени.</li> </ol>	<p>Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p>
<p>ПК3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдение технических требований к качеству сырья для приготовления простых холодных горячих соусов.</li> <li>2. Выполнение работ по приготовлению простых холодных и горячих соусов соответствии с технологическими требованиями и правилами техники безопасности.</li> <li>3. Выполнение установленных норм времени.</li> <li>4. Соблюдение требований к качеству готовых соусов.</li> </ol>	<p>Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p>

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Понимание значимости выбранной профессии;</li> <li>-Объяснение и приведение примеров. подтверждающих социальную значимость профессии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Экспертная оценка;</li> <li>- Практическая работа;</li> <li>-Тестовые задания;</li> <li>- Презентации;</li> <li>-Участие в конкурсах профессионального мастерства.</li> </ul>
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Планирование деятельности;</li> <li>-Планирование ресурсов;</li> <li>-Определение методов решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях;</li> <li>- Выполнение работ по учебной и производственной практике.</li> </ul>
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"> <li>-Анализ рабочей ситуации;</li> <li>-Контроль и корректировка своей деятельности;</li> <li>-Оценивание результатов своей деятельности;</li> <li>-Принятие ответственных решений.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях;</li> <li>-Выполнение работ по учебной и производственной практике ;</li> <li>-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</li> </ul>
ОК.4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Поиск информации;</li> <li>-Извлечение и первичная обработка информации;</li> <li>-Обработка информации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Экспертное наблюдение на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике;</li> <li>-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</li> </ul>
ОК. 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Владение персональным компьютером;</li> <li>-Использование программного обеспечения в решении профессиональных задач;</li> <li>-Применение мультимедиа в своей деятельности;</li> <li>-Работа с программами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Экспертное наблюдение за деятельностью в ходе практических занятий;</li> <li>-Презентации;</li> <li>-Проекты;</li> <li>-Программные продукты.</li> </ul>
ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Работа в команде (группе);</li> <li>-.Эффективное общение: монолог</li> <li>-.Эффективное общение: диалог</li> <li>-.Эффективное общение: письменная коммуникация</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике;</li> <li>-Экспертное наблюдение в ходе формализованных</li> </ul>

		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;