


**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
2023 г.

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

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	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 06.01 ТЕХНОЛОГИЯ 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 оформления 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 переподготовке 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 06.01 Технология 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 06.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

3.1. Тематический план

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

*

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

МДК 06.01 ТЕХНОЛОГИЯ 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 технологии 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 использования.	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. Приготовление 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	
	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 технологии 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/kulinar](http://www.kulinar))
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 оценки
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления 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. 	<p>Экспертное наблюдение, оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p>
ПК2.2. Готовить и оформлять салаты.	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Экспертное наблюдение, оценка в ходе работы.</p> <p>Экспертное наблюдение, оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p>
ПК2.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Экспертное наблюдение, оценка в ходе работы.</p> <p>Экспертное наблюдение, оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p>
ПК2.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение, оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертная оценка в результате выполнения практических заданий учебной и производственной практики.</p>

<p>ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Понимание значимости выбранной профессии; - Объяснение и приведение примеров подтверждающих социальную значимость профессии. 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертная оценка; -Практическая работа; -Тестовые задания; -Презентации; -Участие в конкурсах профессионального мастерства.
<p>ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели, способов её достижения, определённых руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Планирование своего профессионального развития -Планирование ресурсов; -Определение методов решения профессиональных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях; - Выполнение работ по учебной и производственной практике.
<p>ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ рабочей ситуации; - Контроль и корректировка своей деятельности; - Оценивание результатов своей деятельности; - Принятие ответственных решений. 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях; - Выполнение работ по учебной и производственной практике; - Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.
<p>ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Поиск информации; -Извлечение и первичная обработка информации. - Обработка информации.. 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике; -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.
<p>ОК. 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Работа в команде(группе); - Эффективное общение; монолог - Эффективное общение (диалог) - Эффективное общение; письменная коммуникация. 	<ul style="list-style-type: none"> -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
<p>ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>		
<p>ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подбор соответствующего оборудования и инвентаря; - Подбор соответствующего сырья; - Подготовка технологического оборудования к работе; - Выполнение правил личной 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка в ходе практических и лабораторных занятий; -Экспертное наблюдение при выполнении работ по учебной

	<p>гигиены;</p> <p>- Выполнение санитарных требований к производственным помещениям.</p>	и производственной практике.
<p>ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных навыков.</p>	<p>-Объяснение о применении знаний и умений в области профессиональной деятельности в процессе прохождения воинской службы;</p> <p>-Обоснование необходимости прохождения воинской службы;</p> <p>-Владение способами оказания помощи и защиты в условиях чрезвычайной ситуации;</p> <p>-Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляция в повседневной жизни и в условиях чрезвычайной ситуации.</p>	<p>-Портфолио.</p> <p>-Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций.</p> <p>-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</p>