

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
Н.Н. Каркавина
приказ № 165/1 от « 01 » 09 2016г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
Н.Н. Каркавина
приказ № 144/1 от « 01 » 09 2017г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 Физиология питания с основами
товароведения продовольственных товаров**

19.01.17 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 3 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 4 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 6 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 14 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 16 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания с основами

товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании в области подготовки специалистов по профессии Повар, кондитер при наличии основного (общего), так и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

уметь:

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;
составлять рационы питания;
пользоваться инструкционно-технологической, справочной документацией;

знать:

роль пищи для организма человека;
основные процессы обмена веществ в организме;
суточный расход энергии;
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в питании;
усвояемость пищи, суточная потребность человека в питательных веществах;
понятие рациона питания;
нормы и принципы рационального питания;
методику составления рационального питания;
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
общие требования к качеству сырья и продуктов;
условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация различных видов продовольственных товаров.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;
самостоятельной работы обучающихся – 16 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|--|
| 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-коммуникационные технологии |
| 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. | Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |
| ПК 1.1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ |
| ПК 1.2 | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов |
| ПК 2.1 | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров |
| ПК 2.2 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы |
| ПК 2.3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий |
| ПК 2.4 | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога |
| ПК 2.5 | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем |
| ПК 3.1 | Готовить бульоны и отвары |
| ПК 3.2 | Готовить простые супы |
| ПК 3.3 | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты |
| ПК 3.4 | Готовить простые холодные и горячие соусы |
| 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 |
| ПК 5.1 | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы |
| ПК 5.2 | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы |
| ПК 5.3 | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов |
| ПК 5.4 | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы |
| 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 |
| ПК 7.1 | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда |
| ПК 7.2 | Готовить простые горячие напитки |
| ПК 7.3 | Готовить и оформлять простые холодные напитки |
| ПК 8.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб |
| ПК 8.2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия |
| ПК 8.3 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки |
| ПК 8.4 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты |
| ПК 8.5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные |
| ПК 8.6 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 48 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| практические занятия | 16 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 16 |
| в том числе: | |
| <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i> | |

**3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Тип урока | Литература | ТСО, наглядные пособия | Дата проведения | |
|--|---|--|-----------|--------------------------------|-------------------------------------|----------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
| Тема 1.1. Основы физиологии питания (6ч.) | Содержание | 4 | | | | | |
| | в том числе практические работы | 2 | | | | | |
| | 1 | Предмет и задачи физиологии питания и товароведения. Химические вещества, входящие в состав продуктов питания | 2/2 | Урок изучения нового материала | [1] с. 3 - 6 | Плакат | |
| | ВСП | Сообщение. Подбор материала, повторение теоретического материала | 1/1 | | | | |
| | 2 | Основы диетического питания Характеристика диет – 1,2,5,7,9, 10, | 2/4 | Комбинированный урок | [1] с. 18 - 23 | Таблица | |
| | ВСП | Сообщение. Подбор материала. | 1/2 | | | | |
| | | Практические занятия | 2 | | | | |
| | 3 | Практическая работа № 1 Составление меню для различных групп населения | 2/6 | Урок практич. применения | Сборник рецептур | Бланки меню | |
| ВСП | Сообщение по теме: «Химические вещества» | 1/3 | | | | | |
| Тема 2.1 Рыба и рыбные продукты (6 ч.) | Содержание | 4 | | | - | | |
| | в том числе практические работы | 2 | | | - | | |
| | 1 | Строение тела рыбы, химический состав и пищевая ценность. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Пищевая ценность, качества, упаковка, сроки хранения | 2/8 | Урок изучения нового материала | [3] с. 107 – 115 [3]с. 138 - 142 | Иллюстрации, плакаты | |
| | ВСП | Зарисовать схему строения тела рыбы | 1/4 | | | | |

| | | | | | | | |
|---|--|---|----------|--------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|--|
| | 2 | Рыба соленая, сушеная, вяленая, копченая, балычные изделия, рыбные консервы, икра. Качество, упаковка, сроки хранения | 2/10 | Комбинированный урок | [3]с. 115 - 119 | Натур. образцы, иллюстрации | |
| | ВСП | Составление опорного конспекта | 1/5 | | | | |
| | | Практические занятия | 2 | | | | |
| | 3 | Практическая работа № 1 Составление таблицы «Требования к качеству свежей рыбы» | 2/12 | Практическая работа | [3] с. 107 – 115 | | |
| | ВСП | Сообщение по теме «Рыба осетровых пород» подбор материала. | 1/6 | | | | |
| Тема 2.2. Мясо и мясные продукты (6ч.) | Содержание | | 6 | | | | |
| | в том числе практические работы | | 2 | | | | |
| | 1 | Химический состав, пищевая ценность, классификация мяса. Мясные полуфабрикаты, Ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения | 2/14 | Урок изучения нового материала | [3]с. 143 – 151 [3]с 151-153 | Плакаты. Иллюстрации | |
| | ВСП | Сообщение «Мясная гастрономия» подбор материала | 1/7 | | | | |
| | 2 | Мыса домашней птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность, ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения | 2/16 | Комбинированный урок | [3]с. 155 - 158 | Иллюстрации, плакаты | |
| | ВСП | Сообщение «Мясная гастрономия» оформление работы | 1/8 | | | | |
| | | Практические занятия | 2 | | | | |
| | 4 | Практическая работа № 1 Определение качества охлажденного и замороженного мяса. | 2/18 | Практическая работа | Стандарты | Иллюстрации, Книги | |
| | ВСП | Составление таблицы требования к качеству мяса | 1/9 | | | | |
| Тема 2.3 Зерно и продукты его | Содержание | | 4 | | | | |
| | в том числе практические работы | | 2 | | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|---|----------|--------------------------------|------------------|----------------------------------|--|
| переработки, сахар, крахмал (4ч.) | 1 | Крахмал и сахар, мука, крупа, макаронные изделия. Основные характеристики сырья. | 2/20 | Урок изучения нового материала | [3]с. 232 - 235 | Натур.образцы, иллюстрации | |
| | ВСП | Сообщение: «Макаронные изделия итальянской кухни. Составление опорного конспекта по теме | 1/10 | | | | |
| | | Практические занятия | 2 | | | | |
| | 2 | Практическая работа № 1Ассортимент круп. Определение товарного сорта и качества крупы, использование. | 2/22 | Практическая работа | Стандарты | Натур.образцы, Презентация | |
| | ВСП | Изучение ассортимента круп в розничной торговле | 1/11 | | | | |
| Тема 2.4 Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки (4 ч.) | Содержание | | 4 | | | | |
| | в том числе практические работы | | 2 | | | | |
| | 1 | Классификация свежих овощей и плодов. Химический состав, хранение, качество. | 2/24 | Урок изучения нового материала | [3] с. 41 - 57 | Натуральные образцы, иллюстрации | |
| | ВСП | Сообщение «Овощи на нашем столе» подбор материала | 1/12 | | | | |
| | | Практические занятия | 2 | | | | |
| | 2 | Продукты переработки овощей, плодов, грибов. Практическая работа №3 | 2/26 | Комбинированный урок | [3] с. 89 - 98 | Иллюстрации | |
| ВСП | Составление таблицы Требования к качеству клубнеплодов и корнеплодов | 1/13 | | | | | |
| Тема 2.5. Молоко, молочные продукты и яйца (4ч.) | Содержание | | 4 | | | | |
| | в том числе практические работы | | 2 | | | | |
| | 1 | Молоко и молочные продукты, пищевая ценность, качество, хранение, транспортирование. | 2/28 | Урок изучения нового материала | [3] с. 169 – 175 | Натур. образцы, иллюстрации | |
| | ВСП | Сообщение «Молоко и кисломолочные продукты» подбор материала | 1/14 | | | | |

| | | | | | | |
|---|-----|---|----------|--------------------------------|--------------------------------------|---------------------|
| | | Практические занятия | 2 | | | |
| | 3 | ПР № 2 Оценка качества молока и молочных продуктов. | 2/30 | Практическая работа | Стандарты | Натуральные образцы |
| | ВСП | Составление таблицы Характеристика ассортимента молока | 1/15 | | | |
| Тема 2.6 Пищевые жиры (2 ч.) | | Содержание | 2 | | | |
| | 1 | Растительные масла. Масло коровье и маргарин Производство, ассортимент, химический состав, хранение | 2/32 | Урок изучения нового материала | [3] с. 196 – 200 [3] с. 200 - 207 | Натуральные образцы |
| | ВСП | Сообщение «Пищевые жиры» подбор материала | 1/16 | | | |
| ВСЕГО включая самостоятельную работу | | | | | | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы требует наличия учебной лаборатории «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебной лаборатории Товароведение продовольственных товаров:

- ученические столы;
- ученические стулья (посадочные места по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-наглядных пособий по профессии «Повар, кондитер»,
- комплект УМК.

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор или мультимедийная доска.

Оборудование рабочих мест

- комплект посуды, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации).

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1 Основные источники:

Учебники:

1. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. – 184 с.
2. Казакова З. А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. Учебник для технол. отделений техникумов. Изд. 2-е, перераб. И доп. М., «Экономика», 2010 г. 245 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002 г. – 272 с. [1] л. цв. ил.
4. Анфимова Н.А. Кулинария для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. образования / Н. А Анфимова, Л. Л Татарская. – 3-еизд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 328 с.
5. Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия «Учебники и учебные пособия». – Ростов н/Д., Феникс, 2003. – 288 с.

4.2.2 Дополнительная литература

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. –К.:, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008. 608 с.: ил
2. Скуригин И.М, Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. – М: ДеЛипринт, 2008. – 276 с.

4.2.3 Официальные и профессиональные сайты:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]. - [Режим доступа]: (<http://www.twirpx.com/file/366451/>)
2. Учебные пособия по предмету товароведение продовольственных товаров (<http://www.comodity.ru/foodcommodity/index.shtml>)
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены [Электронный ресурс]. - [Режим доступа]: (<http://www.kodges.ru/107976-osnovy-fiziologii-pitaniya-sanitarii-i-gigieny.html>)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Содержание рабочей программы учебной дисциплины определено конкретным видом профессиональной деятельности, к которому готовится выпускник.

В целях реализации компетентного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Для активизации познавательной деятельности обучающихся и развития их творческого мышления преподавателю рекомендуется применять различные методы современного обучения, широко использовать наглядные пособия и технические средства обучения; организовывать групповые и индивидуальные методы и формы работы; сопровождать объяснение материала демонстрацией приемов работы, практическими заданиями и расчетами. При работе над темами самостоятельной подготовки обучающимся оказываются консультации. При выполнении заданий обучающиеся должны пользоваться учебной и дополнительной литературой. В рабочей программе сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Контроль знаний и умений проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся проводится в форме тестовых заданий, контрольных работ, отчетов по практическим работам.

Итоговая аттестация обучающихся по учебному курсу проводится в форме экзамена.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по учебной дисциплине высшее или среднее профессиональное образование.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|---|
| <p>ПК 1.1-1.2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>ПК 2.1-2.5. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>ПК 3.1.-3.4. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров при приготовлении и оформлении основных и простых супов и соусов.</p> <p>ПК 4.1.- 4.3. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров при приготовлении и оформлении основных и простых блюд из рыбы.</p> <p>ПК 5.1.-5.4. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров при приготовлении и оформлении основных и простых блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>ПК 6.1-6.4. . Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров при приготовлении и оформлении основных и простых холодных блюд и закусок.</p> | <p>Умение проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.</p> <p>Умение рассчитывать энергетическую ценность блюд.</p> <p>Составление рационов питания для различных категорий потребителей.</p> <p>Умение пользоваться инструкционно - технологической, нормативной и справочной документацией предприятий общественного питания.</p> | <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p>Устный и письменный входной контроль</p> <p>Оценка качества оформления самостоятельных работ.</p> <p>Устный экзамен</p> |

| | | |
|--|--|--|
| <p>ПК 7.1-7.3. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров при приготовлении и оформлении основных и простых сладких блюд и напитков.</p> <p>ПК 8.1-8.6. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров при приготовлении и оформлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p> | | |
|--|--|--|

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты (освоенные компетенции) общие | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|--|
| <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> | <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства.</p> <p>Участие в рамках предметной недели и НПК.</p> <p>Активное посещение учебных занятий, консультаций и практики.</p> | <p>Собеседование с обучающимися.</p> <p>Наблюдения.</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> |
| <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> | <p>Демонстрация навыков самостоятельной познавательной деятельности.</p> <p>Демонстрация навыков самостоятельной практической работы.</p> <p>Умения видеть проблему и наметить пути её решения.</p> <p>Демонстрация навыков творческого мышления рациональности планирования и организации деятельности.</p> <p>Обоснованность выбора способа действия в производственной ситуации.</p> | <p>Наблюдение.</p> <p>Записи в учебном журнале.</p> <p>Экспертная оценка.</p> <p>Выполнение практических заданий.</p> |

| | | |
|---|---|--|
| <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> | <p>Умения наблюдать и анализировать, выделять существенные признаки и на их основе делать выводы при выполнении учебных и производственных заданий.</p> <p>Демонстрация навыков самостоятельного качественного исследования проблемы, пути ее решения.</p> <p>Определение оценки качества проделанной работы.</p> | <p>Экспертная оценка.</p> <p>Наблюдение на практических занятиях.</p> <p>Собеседование с работодателями.</p> <p>Отчётов о прохождении производственной практике. Защита исследовательских работ.</p> |
| <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> | <p>Уровень знаний учащихся для формирования ПК.</p> <p>Демонстрация способностей формулировать и решать различные проблемы в повседневной жизни.</p> <p>Умения использовать различные источники информации.</p> | <p>Опрос.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Наблюдение на практических и лабораторных занятиях.</p> <p>Экспертная оценка.</p> |
| <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | <p>Оформление документации с использованием информационных технологий.</p> <p>Создание презентаций, оформление рефератов, поиск информации в интернет ресурсах.</p> | <p>Наблюдение на практических занятиях.</p> |
| <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Умение работать в команде.</p> <p>Демонстрация коммуникативных навыков и умений преодолевать трудности.</p> <p>Владение этическими нормами в процессе общения с преподавателями и обучающимися.</p> | <p>Наблюдение.</p> <p>Экспертная оценка социальной активности.</p> <p>Собеседование с работодателями.</p> |
| <p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> | <p>Умение организовать рабочее место, организацию труда с соблюдением техники безопасности.</p> <p>Соблюдение санитарных норм и правил.</p> | <p>Экспертная оценка.</p> <p>Наблюдение.</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> | <p>Проявление чувств гражданственности, патриотизма, любви к Родине.</p> <p>Своевременное получение приписного свидетельства.</p> <p>Участие в учебных сборах и военно-патриотических мероприятиях.</p> | <p>Наблюдение.</p> <p>Отчётные документы.</p> |
|---|---|---|