

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» сентября 2016г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ РХ СПТ  
\_\_\_\_\_ Н.Н. Каркавина  
приказ № 114/1 от «01 » сентября 2017г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ РХ СПТ  
\_\_\_\_\_ Н.Н. Каркавина  
приказ № 140-О от «01 » сентября 2018г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**19.01.17 «Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования ): **19.01.17 Повар, кондитер**

Разработчик:

Макаренко Анжела Рамилевна - мастер производственного обучения

***РАССМОТРЕНО***

*на заседании предметно-цикловой  
комиссии экономических дисциплин,  
торговли и общественного питания*

*Протокол № 1 от «30» августа 2016г.  
Председатель ПЦК Шуляк Л.Ф.*

*Протокол № 1 от «30» августа 2017г.  
Председатель ПЦК Коваленко Н.Н.*

*Протокол № 1 от «30» августа 2018г.  
Председатель ПЦК Коваленко Н.Н.*

***СОГЛАСОВАНО***

*Заместитель директора по УР*

*Золотых В.А.  
«01» сентября 2016г.*

*Шуляк Л.Ф.  
«01» сентября 2017г.*

*Шуляк Л.Ф.  
«01» сентября 2018г.*

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# **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 по профессии Повар, кондитер при наличии основного (общего), так и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

#### **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – 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 профессионального модуля:**

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.	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 пряностей и 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 экзамена</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	
<b>Тема 1.1. Основы физиологии питания (6ч.)</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>					
	<b>в том числе практические работы</b>	<b>2</b>					
	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				
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>				
	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					
<b>Тема 2.1 Рыба и рыбные продукты (6 ч.)</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>			-		
	<b>в том числе практические работы</b>	<b>2</b>			-		
	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				
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>				
	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				
<b>Тема 2.2. Мясо и мясные продукты (6ч.)</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>				
	<b>в том числе практические работы</b>		<b>2</b>				
	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				
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>				
	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				
<b>Тема 2.3 Зерно и продукты его</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>				
	<b>в том числе практические работы</b>		<b>2</b>				

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				
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>				
	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.)	<b>Содержание</b>		<b>4</b>				
	<b>в том числе практические работы</b>		<b>2</b>				
	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				
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>				
	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.)	<b>Содержание</b>		<b>4</b>				
	<b>в том числе практические работы</b>		<b>2</b>				
	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					

		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>			
	3	ПР № 2 Оценка качества молока и молочных продуктов.	2/30	Практическая работа	Стандарты	Натуральные образцы
	ВСП	Составление таблицы Характеристика ассортимента молока	1/15			
<b>Тема 2.6 Пищевые жиры (2 ч.)</b>		<b>Содержание</b>	<b>2</b>			
	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-изд., 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 рецептов 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 компетентностного 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.

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