

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**профессионального модуля**  
*Приготовление и оформление*  
*холодных блюд и закусок*

*2015*

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля .....	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание профессионального модуля .....	7
4. Условия реализации профессионального модуля.....	12
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) .....	16

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

## 260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР

Организация-разработчик – ОБПОУ САТТ им. К.К.Рокоссовского

м. Свобода Золотухинского района Курской области

Разработчики:

Коледова З.Д. –преподаватель спецдисциплин

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
20...

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## *Приготовление и оформление холодных блюд и закусок*

### 1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

***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***

Программа профессионального модуля может быть использована в образовательных учреждениях профессионального образования при подготовке квалифицированных рабочих по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер

***Уровень образования:*** среднее (полное) общее образование.

***Опыт работы:*** не требуется.

### 1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

***иметь практический опыт:***

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

**уметь:**

- 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;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых 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 приготовлении 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. Количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля**

Всего - **146** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **124** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **40** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **22** часов;

учебной практики - **36** часа производственной практики - **48** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися вида профессиональной деятельности **(ВПД) приготовление холодных блюд и закусок**, а так же соответствующими профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

<i>Код</i>	<i>Наименование результата обучения</i>
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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение, поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			обязательная аудиторная учебная нагрузка обуча-ся		самостоятельная работа обучающегося, часов	учебная, часов	производственная, часов
			всего, часов	в т.ч. лабор. и практич., часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 6.1	<b>Раздел ПМ 1.</b> Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	<b>21</b>	<b>10</b>	6	<b>5</b>	<b>6</b>	
ПК 6.2	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и оформление салатов	<b>28</b>	<b>10</b>	6	<b>6</b>	<b>12</b>	
ПК 6.3	<b>Раздел 3.</b> Приготовление и оформление простых холодных закусок	<b>27</b>	<b>10</b>	6	<b>5</b>	<b>12</b>	
ПК 6.4	<b>Раздел 4.</b> Приготовление и оформление простых холодных блюд	<b>22</b>	<b>10</b>	6	<b>6</b>	<b>6</b>	
	Производственная практика	<b>48</b>					<b>48</b>
	<b>Всего:</b>	<b>146</b>	<b>40</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>36</b>	<b>48</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

<i>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел ПМ 1.</b> Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями		21	
<b>МДК 06.01</b> Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		62	
<b>Тема 1.1</b> Технология приготовления и оформления бутербродов	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация бутербродов. Общие требования к приготовлению и оформлению бутербродов. Технология приготовления открытых, закрытых и закусочных бутербродов. Нормы продуктов, правила подготовки продуктов, способы оформления бутербродов</p> <p><b>Практическая работа</b></p> <p>1. Приготовление открытых (простых и сложных), закрытых и закусочных (канапе) бутербродов</p>	4	2
		6	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b> Изучение ассортимента бутербродов на предприятиях общественного питания.		5	3
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> - Проверка органолептическим методом качество сырья -приготовление бутербродов: открытых, (простых, сложных), закрытых, закусочных; - охлаждение бутербродов		6	3
<b>Раздел ПМ 2.</b> Приготовление и оформление		<b>28</b>	



салатов			
<b>Тема 2.1</b> Технология приготовления и оформления салатов	<b>Содержание</b> 1. Способы приготовления и оформления салатов из свежих и вареных овощей. 2. Особенности приготовления винегретов. 3. Санитарные требования к приготовлению салатов, условиям и срокам реализации	4	2
	<b>Практические занятия</b> 1. Приготовление салатов: из свежей капусты; из моркови; из свежих помидоров и огурцов; салата мясного, рыбного, винегрета с сельдью	6	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b> Разработка рецептуры и презентация фирменного салата		6	3
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>	- Приготовление салатов из сырых овощей; - приготовление салатов из вареных овощей; - приготовление винегретов; - охлаждение салатов и винегретов	12	3
<b>Раздел 3.</b> Приготовление и оформление простых холодных закусок		27	
<b>Тема 3.1</b> Технология приготовления и оформления холодных закусок	<b>Содержание</b> 1. Технология приготовления холодных закусок: редька с маслом и сметаной; помидоры, фаршированные мясным салатом; икра баклажанная; икра овощная; икра грибная. Способы оформления и подачи холодных закусок из маринованных овощей, грибов, гастрономических продуктов	4	2
	<b>Практические занятия</b> 1. Приготовление холодных закусок	6	2

<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.</b>		5	3
Подготовка и представление информации о старинных холодных закусках в русской кухне			
<b>Учебная практика</b>		12	3
<b>Виды работ</b>	- Приготовление холодных закусок из овощей и грибов; - приготовление холодных закусок из яиц; - приготовление холодных закусок из рыбы; - приготовление холодных закусок из мяса; - охлаждение холодных закусок.		
<b>Раздел 4.</b>		22	
Приготовление и оформление простых холодных блюд			
<b>Тема 4.1</b>	<b>Содержание</b>	4	2
Технология приготовления простых холодных блюд	1. Технология приготовления холодных блюд из сельди, рыбы: сельдь с луком; сельдь с гарниром; рыба под маринадом. Технология приготовления холодных блюд из мяса: студень, мясопродукты отварные с гарниром.		
	<b>Практическая работа</b>	6	2
	1. Приготовление холодных блюд и закусок: сельдь с гарниром; рыба под маринадом, ассорти мясное с гарниром		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4.</b>		6	3
Разработка иллюстрированной схемы технологического процесса приготовления холодного блюда или закуски по выбору			
<b>Учебная практика</b>		6	3
<b>Виды работ</b>	- Приготовление холодных блюд из овощей и грибов; - приготовление холодных блюд из яиц; - приготовление холодных блюд из рыбы; - приготовление холодных блюд из мяса;		

- охлаждение холодных блюд.		
<b>Производственная практика</b>	48	3
<b>Виды работ</b>		
- Приготовление бутербродов, салатов, винегретов;		
- приготовление холодных блюд и закусок из овощей;		
- приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, рыбной гастрономии;		
- Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии.		

## **4. Условия реализации профессионального модуля**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

**учебных кабинетов:** технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

**мастерских:** учебного кулинарного цеха;

**лабораторий:** микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:**

учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, плакатницы, учебная доска, плакаты, видеофильмы, электронные презентации, учебники, учебные пособия, муляжи холодных блюд и закусок

#### **Технические средства обучения:**

мультимедийный комплекс, телевизор, видеомагнитофон.

#### **Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:**

производственные столы, машины для нарезки сырых и вареных овощей, гастрономических продуктов, комплекты производственных ножей, приспособления и инструменты, необходимый инвентарь и посуда, муляжи и натуральные образцы овощей, грибов, гастрономических продуктов, холодных блюд из них, холодильное оборудование, универсальный привод с комплектом сменных механизмов.

#### **Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:**

**1. микробиологии, санитарии и гигиены** - специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, инструкционные карты, плакаты, рисунки, схемы, учебники и учебные пособия;

**2. товароведения продовольственных товаров** – столы, стулья, разделочные доски, ножи, муляжи холодных блюд и закусок, стандарты, сертификаты качества, требования к качеству готовых блюд, плакаты, рисунки, схемы, учебники и учебные пособия;

**3. технического оснащения и организации рабочего места** – учебная мебель, образцы оборудования для холодного цеха, машины для нарезки овощей, гастрономических продуктов, образцы теплового и холодильного оборудования, плакаты, схемы, учебники и учебные пособия

---

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

Производственные столы, машины для нарезки овощей; холодильное оборудование, муляжи холодных блюд и гастрономических продуктов, инструменты, посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептов, инструкционные карты, инструкции по охране труда

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Нормативные документы**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания . 2009г.

##### **Учебная литература:**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария 2015 г.
2. Анфимова Н.А. Кулинария 2010 г.
3. Шатун Л.Г. Кулинария 2010 г.
4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, 2008 г.
5. Качурина Т.А. Кулинария рабочая тетрадь 2010 г.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, 2014;
7. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, 2014;
1. Матюхина З.П. Основы физиология питания, гигиена и санитария, 2007;
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, 2007;

В целях расширения и более углубленного рассмотрения отдельных аспектов теоретических знаний рекомендованы следующие дополнительные источники

Дополнительные источники:

3. Учебное пособие по производственному обучению профессии «повар», 1,2 части, 2007г.

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

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

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете специальных дисциплин по кулинарии согласно расписанию и учебному плану, лабораторные и практические занятия организуются и проводятся в учебной кухне-лаборатории (учебном кулинарном цехе).

Учебная и производственная практика проводится в действующих базовых предприятиях общественного питания по договорам о социальном партнерстве, в овощном и горячем цехах, а также в учебных комнатах предприятий.

Учебная и производственная практика организуется после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла.

Консультации проводятся в период прохождения обучающимися учебной практики индивидуально.

Перед отработкой данного модуля необходимо изучить разделы следующих предметов:

**Основы микробиологии, гигиены и санитарии**, разделы «Личная гигиена повара. Производственная санитария», «Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями»

**Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**, разделы «Пищевые вещества и их значение», «Гастрономические продукты»

**Техническое оснащение и организация рабочего места**, разделы «Механическое оборудование», «Холодильное оборудование».

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): ***образование высшее профессиональное (инженерно-технологическое)***

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: ***образование не ниже среднего специального, квалификация – повар 4-6 разрядов***

Инженерно-педагогический состав: ***преподаватель спецдисциплин***

Мастера: ***мастер производственного обучения с квалификацией «повар 4-6 разрядов»***

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

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Проверка органолептическим способом качества сырья;</li> <li>– Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– Соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– Организация рабочих мест;</li> <li>– Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бутербродов;</li> <li>– Последовательность выполнения технологических операции при подготовке сырья и приготовлении блюд</li> <li>– Способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>– Бракераж готового блюда;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения тестового задания;</li> <li>- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы</li> </ul>
ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– Соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– Организация рабочих мест;</li> <li>– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении салатов;</li> <li>– Последовательность выполнения технологических операции при подготовке сырья и приготовлении блюд;</li> <li>– Способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>– Правила охлаждения и хранение блюд, температурный режим хранения</li> <li>– Бракераж готового блюда;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения тестового задания;</li> <li>- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы</li> </ul>



<p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– Соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– Организация рабочих мест;</li> <li>– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении салатов;</li> <li>– Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;</li> <li>– Выбор способов сервировки и варианты оформления, соблюдение температуры подачи готового блюда;</li> <li>– Правила охлаждения и хранение блюд, температурный режим хранения</li> <li>– Бракераж готового блюда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения тестового задания;</li> <li>- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы</li> </ul>
<p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Точность выполнения последовательных технологических операций при приготовлении овощных, рыбных, мясных холодных блюд</li> <li>– Правильность соблюдения санитарного режима хранения скоропортящихся изделий</li> <li>– Обоснованное соблюдение норм выхода, способов и правил оформления холодных блюд</li> <li>– Точное соблюдение сроков реализации холодных блюд</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения тестового задания;</li> <li>- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы</li> </ul>

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Быстрая адаптация к производственным условиям труда;</li> <li>-участие в работе предметных кружков, олимпиадах профессионального мастерства;</li> <li>-проявление инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике</li> <li>- на занятиях предметных кружков</li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, приготовления основных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы;</li> <li>– Организация рабочего места;</li> <li>– Выбор способов сервировки и вариантов оформления, соблюдения температуры подачи блюд;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</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>– Ответственность за результаты своей деятельности;</li> <li>– проверка органолептическим способом качества сырья;</li> <li>– выбор способов сервировки и вариантов оформления;</li> <li>– бракераж готового блюда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами;</li> <li>– выбор способов сервировки и вариантов оформления блюд в соответствии с технологическими условиями .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>-оценка выполнения самостоятельной работы</li> </ul>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Поиск, обработка, систематизация информации в области общественного питания с помощью информационно-коммуникативных технологий;</li> <li>– работа с различными прикладными</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной</li> </ul>

деятельности	программами	практики; -оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– толерантность по отношению к коллегам, руководству, клиентам;</li> <li>– взаимопомощь и четкое разделение функциональных обязанностей между членами команды;</li> <li>– нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики</li> </ul>
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил безопасного использования и санитарно- гигиенических требований к производственному инвентарю и технологическому оборудованию;</li> <li>-соблюдение санитарно- гигиенических требований к производственному помещению в процессе работы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики</li> </ul>
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– активность гражданской позиции будущего военнослужащего;</li> <li>– прохождение военных сборов</li> </ul>	Наблюдение и оценка во время прохождения военных сборов