

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
АНО СПО «Колледж ВУиТ»

 И.А. Поленова

29 августа 2018 г.



Рабочая программа дисциплины
«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»»
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
квалификация выпускника – техник-технолог

Тольятти

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в данной области при наличии среднего общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль ПМ.07.

1.3. 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:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- приготовления полуфабрикатов различной степени готовности из овощей, грибов;
- приготовления полуфабрикатов различной степени готовности из мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы;
- приготовления блюд современной кухни.

уметь:

- проверять органолептическим способом сырье для приготовления блюд, напитков и изделий;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд, напитков и изделий.
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков и изделий;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд, напитков и изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;
- проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и изделий в соответствии технологическим требованиям;
- оценивать качество готовых блюд, напитков и изделий.

знать:

- классификацию овощей, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд, напитков и изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд, напитков и изделий;
- правила хранения готовых блюд и требования к качеству;
- правила проведения бракеража;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения блюд, напитков и изделий;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей, мяса, рыбы и домашней птицы

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	172
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	103
в том числе:	
лабораторные занятия	60
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	69
<i>Итоговая аттестация в виде экзамена</i>	

3.2. Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов		
Тема 1.1. Кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов	Содержание	8
	1 Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из овощей. Первичная обработка, нарезка, приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов для традиционных блюд	
	2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству, режимы хранения, реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	
	3 Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика. Требования к качеству, режимы хранения, реализации полуфабрикатов .	
	4 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы	
	Практические работы	20
	1 Органолептическая оценка качества овощей, мяса, рыбы	
	2 Последовательность технологических операций при обработке полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы	
	3 Расчеты массы овощей для изготовления полуфабрикатов и отходов	
	4 Расчеты массы мяса, рыбы для изготовления полуфабрикатов и отходов	
	5 Оформление заказа на продукты со склада	
	6 Механическая кулинарная обработка овощей, мяса, рыбы	
	Самостоятельная работа	23
1 Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы		

	2	Работа с конспектом и Сборником рецептов	
	3	Решение ситуационных задач	
	4	Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из овощей	
	Домашнее задание		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
	2	Решение ситуационных задач	
	3	Работа с нормативными документами	
	4	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	
Раздел 2. Приготовление и отпуск супов, соусов, гарниров			
Тема 2.1. Приготовление супов, соусов	Содержание		4
	1	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления супов	
	2	Приготовление супов. Особенности технологии приготовления супов, оформление, подача, правила хранения и требования к качеству	
	3	Приготовление соусов. Особенности в технологии приготовления соусов, оформление и подача. Правила хранения и требования к качеству соусов	
	4	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении супов и соусов	
Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание		7
	1	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке овощей, зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	
	2	Приготовление традиционных блюд и гарниров из овощей, круп	
	3	Приготовление традиционных блюд и гарниров из макаронных изделий, бобовых и кукурузы	
	4	Приготовление традиционных блюд из яиц и творога	
	5	Приготовление традиционных мучных блюд из теста с фаршем	
	6	Правила хранения и требования к качеству блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	
	7	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	
	Практические работы		20
	1	Составление технологических карт на вторые горячие блюда и гарниры	

	2	Технология приготовления и отпуск блюд из круп, макаронных изделий, яиц и творога	
	3	Составление «Меню» на блюда из овощей	
	4	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с учетом меню	
	Самостоятельная работа		23
	1	Составление алгоритмов приготовления блюд из бобовых, яиц и теста различной сложности	
	2	Работа со сборником рецептур	
	3	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации гарниров из круп»	
	4	Подготовка рефератов: «Блюда и гарниры из бобовых», «Блюда из круп - каши, кашицы и размазни », «Гарниры к прозрачным супам»	
	5	Составление рекламных проспектов на блюда из макаронных изделий	
	Домашнее задание		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
	2	Решение ситуационных задач	
	3	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	
Раздел 3. Приготовление вторых блюд, холодных и горячих закусок, сладких блюд, горячих напитков			
Тема 3.1. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		4
	1	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к приготовлению блюд традиционной кухни из рыбы и нерыбного водного сырья.	
	2	Приготовление, оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, оформление и подача блюд. Оценка качества готовых блюд традиционных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
Тема 3.2. Приготовление блюд из мяса и птицы	Содержание		6
	1	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке мяса, мясных продуктов и птицы для приготовления традиционных блюд. Правила оформления и подачи	
	2	Приготовление традиционных блюд из мяса и мясных продуктов. Правила хранения и требования к качеству блюд из мяса	
	3	Приготовление традиционных блюд из домашней птицы. Правила хранения и требования к качеству блюд из птицы.	
	4	Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса, птицы	
Тема 3.3.	Содержание		4

Приготовление сладких блюд и напитков	1	Последовательность выполнения технологических операций для приготовления традиционных сладких блюд, напитков. Правила оформления и подачи	
	2	Приготовление холодных сладких блюд и напитков. Правила хранения и требования к качеству холодных сладких блюд и напитков	
	3	Приготовление горячих сладких блюд и напитков. Правила хранения и требования к качеству горячих сладких блюд и напитков	
	4	Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков	
Тема 3.4. Приготовление холодных блюд и закусок	Содержание		8
	1	Последовательность выполнения технологических операций для приготовления традиционных холодных (горячих) блюд и закусок. Правила оформления и подачи	
	2	Приготовление холодных блюд и закусок. Правила хранения и требования к качеству холодных блюд и закусок	
	3	Приготовление горячих закусок. Правила хранения и требования к качеству горячих закусок	
	4	Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок	
Тема 3.5 Приготовление мучных кулинарных и кондитерских изделий	Содержание		4
	1	Последовательность выполнения технологических операций для приготовления традиционных мучных кулинарных и кондитерских изделий. Правила оформления и подачи. Отпуск готовой кулинарной продукции	
	2	Приготовление мучных кулинарных изделий. Правила хранения и требования к качеству	
	3	Приготовление кондитерских изделий. Правила хранения и требования к качеству	
	4	Приготовление диетических блюд. Правила хранения и требования к качеству	
	Практические работы		20
	1	Расчет массы полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы для приготовления горячих блюд	
	2	Составление технико-технологических карт на горячие блюда	
	3	Приготовление и отпуск блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
	4	Приготовления и отпуск блюд из мяса и мясопродуктов	
	5	Приготовление и отпуск сладких блюд и напитков	
	6	Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок	
	7	Приготовление и отпуск мучных кулинарных и кондитерских изделий	

	8	Приготовление и отпуск диетических блюд	
	9	Оценка качества приготовленных блюд	
	Самостоятельная работа		23
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению традиционных горячих блюд, холодных закусок и напитков	
	2	Работа с дополнительной литературой	
	3	Решение ситуационных задач	
	4	Составление технологических карт на традиционные горячие блюда, напитки, холодные закуски, мучные кулинарные и кондитерские изделия	
	Домашнее задание		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
	2	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)	
	3	Составление слайдовых презентаций по теме «Горячие блюда из рыбы и морепродуктов», «Горячие сладкие блюда»	
	Всего:		172

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кулинарный цех.

Рабочее место преподавателя: стол, стул; 4 двухместные столы, стулья на 8 посадочных мест, 6 столов круглых обеденных, 36 табуретов круглых мягких, 2 стола обеденных раскладных, витрина, вешалка для одежды, полка навесная, 3 гардины и 3 занавески, чайник «Тефаль», стеллаж кухонный для тарелок, сушилка для посуды, электроплита ПЭЖ-4/1, холодильник «МИР», микроволновая печь, вытяжка, миксер, мясорубка, блендер, кухонный комбайн, столовая посуда, столовые приборы, столовое белье, моечная ванна, стеллаж напольный, 2 раковины для мытья рук, горка стеклянная, часы настенные, зеркало настенное.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1. Основная литература

1. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч.: учеб. пособие для НПО. Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов / [Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И.]. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 96 с.

2. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. : учеб. пособие для НПО. Ч. 2 : Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых / [Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. и др.]. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 128 с.

3. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. : учеб. пособие для НПО. Ч. 3 : Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. - М. : Издательский центр "Академия", 2006. - 96 с.

4. Производственное обучение профессии "Повар" . В 4 ч. : учеб. пособие для НПО. Ч. 4 : Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др.]. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2006. - 112 с.

5. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В.П.Золин: учебник для СПО.-М.;Академия,2014.-314 с.

6. Габа, Н.Д.. Контроль качества продукции и услуг общественного питания / Н.Д. Габа, Т.В.Жаркова:учебник для СПО.-М.:Академия.2017.- 250 с. -4

7. Калинина, В. М.Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст] /В.М.Калинина: учебник для СПО . - М. : Академия, 2016. - 318 с.

8. Ковалев, Н.И.Технология приготовления пищи / Н.И.Ковалев : учебник для СПО. - М. : Деловая литература : Омега-Л, 2003. - 467 с.

9. Ларионова, Н. М.Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда [Текст] / Н.М.Ларионова : учебник для СПО . - М. : Академия, 2015. - 205 с.

10. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. / Г.Г.Лутошкина. М.: АКАДЕМИЯ.2016,- 234 с.

11. Прокопьева, Е.А. Организация питания в организациях общественного питания/Е.А. Прокопьева: учебник для СПО.-М.:Академия,2017.-398с.

4.2.2. Дополнительная литература

1. Шатун Л.Г.Повар [Текст] : учеб. пособие для учащихся проф. училищ, лицеев, курсовой подготовки. - М. : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2006. - 320 с.

2. 18. Анфимова, Н. А. Кулинария / Н.А. Анфимова : учебник для НПО. рек. МО. - М. : Академия, 2003. - 324 с.

3. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи/ Г.Г.Дубцов. М.: АКАДЕМА. 2004 г.

4. Лутошкина, Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания / Г.Г. Лутошкина: уч.пособие для НПО.-М.:Академия,2017.- 64 с.

5. Ковалёв, Н.И. Русская кухня./ Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, Н.Я. Карцева - М.: Деловая литература, 2000
6. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] / Л.А.Радченко: учебник для СПО. рек. МО. - Ростов н/Д : Феникс, 2005. - 347 с.
7. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания/ И.Р.Смирнова: уч.пос.-М.:Логос.2014.-151 с.
8. Терентьева, А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»/ А.П. Терентьева- М.: ОЦПКРТ, 2002
9. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум / Н.Э. Харченко : учеб. пособие для НПО рек. МО . - М. : "Академия", 2006. - 288 с.
10. Фатыхов, Д. Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту/ Д.Ф.Фатыхов : учеб. пособие для СПО. - М. : Академия, 2003. - 224 с.
11. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для общественного питания / Сост. Антонова Р.П. . - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 200 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2006. - 688 с.
13. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2000
14. Журналы 2017-18 г.г: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

4.2.3. Интернет-ресурсы

1. "ГОСТ Р 54607.9-2016. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 9. Микробиологические испытания" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 02.09.2016 N 1031-ст)// режим доступа "КонсультантПлюс"
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 414 с. режим доступа «ЭБС Юрайт»
3. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания /К.П. Кондратьев: уч.пособие. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. - 109 с. - // режим доступа: Единое окно доступа к информационным ресурсам.
4. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для СПО / И. М. Лифиц. — 12-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 314 с. режим доступа «ЭБС Юрайт»
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 248 с. режим доступа «ЭБС Юрайт»
6. Барановский В.А. Организация производства на предприятиях общественного питания[Электронный ресурс].-М.:Эксмо,2004.-320 с.// NASHOL.COM
7. Инструкция повара (Подготовлен для системы КонсультантПлюс, 2018)
8. Должностная инструкция шеф-повара (заведующего производством) (Подготовлен для системы КонсультантПлюс, 2018)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства)	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация навыков и использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной	Экспертное наблюдение

	деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу команды, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	способы решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов	Экспертное наблюдение