

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ

«РЫЛЬСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Принято на заседании
Совета техникума
Протокол № 4 от 29.08.2014

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБОУ СПО
«Рыльский аграрный техникум»

А.В. Харин
приказ № 425
от «29» августа 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ. 06. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК»

для профессии: 19.01.17 «Повар, кондитер»

Рыльск 2015 г.

Рабочая программа ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 «Повар, кондитер». Организация – разработчик: Областное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Рыльский аграрный техникум».

Разработчик: Марченко Елена Юрьевна, преподаватель ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум».


Рабочая программа ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК

Протокол № 1 от «29» августа 2014 г.

Председатель ПЦК  Мамлеева Н.А.

Рабочая программа ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» рассмотрена и одобрена на заседании методического совета техникума

Протокол № 4 от «29» 08 2014 г

Председатель методического совета  А.В. Харин

Заместитель директора по учебной работе  И.Н. Добрынина

Методист  Н.И. Шатилина

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 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Основной вид профессиональной деятельности (ВПД) -

«Приготовление холодных блюд и закусок»;

профессиональные компетенции:

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

Уровень образования: основное общее, среднее 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 рабочей программы профессионального модуля:

Всего – **150** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **102** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **72** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **30** часов;

учебной и производственной практики - **48** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися вида профессиональной деятельности «Приготовление холодных блюд и закусок», в том числе 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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессио- нальных компе- тенций | Наименование разделов профессионального модуля* | Всего часов (макс. учебна я нагрузка и практика) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | |
|---|---|---|---|--|--|--------------------|--------------------------------------|
| | | | обязательная аудиторная учебная нагрузка обуч-ся | | самостоятел ь-ная работа обучающегося , часов | учебная , часов | произ- водствен -ная, часов |
| | | | всего, часов | в т.ч. лабораторно- практических, часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 6.1 | МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | 94 | 36 | 18 | 10 | 24 | 24 |
| ПК 6.2 | МДК.06.02 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок лечебного и диетического питания | 34 | 24 | 12 | 10 | - | - |

| | | | | | | | |
|--------|---|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| ПК 6.3 | МДК.06.03 Технология приготовления и оформления банкетных холодных блюд и закусок | 22 | 12 | 6 | 10 | - | - |
| | Всего: | 150 | 72 | 36 | 30 | 24 | 24 |

3.2. Содержание обучения профессионального модуля

«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

| № урока | Наименование разделов, тем | Всего часов | В т.ч. ЛПЗ | Уровень освоения |
|-------------|---|-------------|------------|------------------|
| | М.Д.К.06-01 Технология приготовления холодных блюд и закусок. | 36 | 18 | |
| 1 | Классификация и значение холодных блюд и закусок | 1 | | 1 |
| 2 | Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд и закусок. | 1 | | 2 |
| 3 | Классификация бутербродов | 1 | | 2 |
| 4 | Бутерброды простые и сложные | 1 | | 2 |
| 5-10 | Практическая работа № 1 Приготовление бутербродов открытых, закрытых и канапе. | | 6 | 2 |
| 11 | Классификация салатов. | 1 | | 2 |

| | | | | |
|--------------|--|-----------|-----------|----------|
| 12 | Санитарные требования к приготовлению салатов | | | 2 |
| 13 | Технология приготовления салата мясного, столичного | 1 | | 2 |
| 14 | Технология приготовления салата рыбного, картофельного с кальмарами. | 1 | | 2 |
| 15-20 | Практическая работа № 2 Приготовление салата столичного, яиц фаршированных, салата коктейль с ветчиной и сыром. | | 6 | 2 |
| 21 | Винегреты. Блюда и закуски из овощей грибов. | 1 | | 2 |
| 22 | Блюда и закуски из яиц. | 1 | | 2 |
| 23 | Рыбные блюда и закуски. | 1 | | 2 |
| 24 | Мясные блюда и закуски. | 1 | | 2 |
| 25-30 | Практическая работа №3 Приготовление сельди с гарниром, рыба под маринадом, ассорти мясное с гарниром. | | 6 | 2 |
| 31 | Приготовление и оформление блюда рыба заливная с гарниром. | 1 | | 2 |
| 32 | Приготовление и оформление блюда рыба жареная под маринадом. | 1 | | 2 |
| 33 | Приготовление и оформление блюда паштет из печени. | 1 | | 2 |
| 34 | Приготовление и оформление студня говяжьего. | 1 | | 2 |
| 35 | Требования к качеству и сроки хранения холодных блюд и закусок. | 1 | | 2 |
| 36 | Контроль знаний по теме | 1 | | 2 |
| | М.Д.К. 06-02 Технология приготовления холодных блюд и закусок лечебного и диетического питания | 24 | 12 | |
| 1 | Значение холодных блюд и закусок в диетическом и лечебном питании | 1 | | 2 |

| | | | | |
|--------------|--|-----------|----------|---|
| 2 | Основные требования к сырью для холодных блюд и закусок диетического и лечебного питания. | 1 | | 2 |
| 3 | Холодные блюда и закуски для диеты №1 | 1 | | 2 |
| 4 | Холодные блюда и закуски для диеты №2 | 1 | | 2 |
| 25 | Холодные блюда и закуски для диеты №5 | 1 | | 2 |
| 6 | Технология приготовления блюд морковь с яблоками, свекла со сметаной | 1 | | 2 |
| 7 | Технология приготовления свеклы с черносливом | 1 | | 2 |
| 8 | Технология приготовления блюда мясной сырок под соусом | 1 | | 2 |
| 9 | Технология приготовления фрикаделек рыбных в маринаде | 1 | | 2 |
| 10 | Правила подачи, требования к качеству холодных блюд и закусок диетического и лечебного питания. | 1 | | 2 |
| 11 | Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок лечебного и диетического питания | 1 | | 2 |
| 12 | Контроль качества по теме. | | | |
| 13-18 | Практическая работа№1 приготовление холодных блюд и закусок лечебного и диетического питания. Морковь с яблоками, свекла с черносливом. | | 6 | 2 |
| 19-24 | Практическая работа№2 приготовление холодных блюд и закусок лечебного и диетического питания. Фрикадельки рыбные в маринаде, мясной сырок под соусом. | | 6 | 2 |
| | М.Д.К.06-03 Технология приготовления банкетных холодных блюд и закусок. | 12 | 6 | 2 |
| 1 | Технология приготовления, оформления и правила подачи канапе с гастрономическими изделиями и сыром, корзиночки и валованы с различными продуктами. | 1 | | 2 |

| | | | | |
|-------------|--|---|----------|----------|
| 2 | Технология приготовления, оформления и правила подачи. Винегрета с сельдью, салата коктейль с курицей и фруктами. | 1 | | 2 |
| 3 | Технология приготовления, оформления и правила подачи салата летнего, салата из свежих помидоров и огурцов. | 1 | | 2 |
| 4 | Технология приготовления, оформления и правила подачи салата из свеклы с сыром и чесноком, салата рыбного деликатесного. | 1 | | 2 |
| 5 | Технология приготовления, оформления и правила подачи салата «острого» из картофеля с ветчиной и сыром, салат из красной фасоли. | 1 | | 2 |
| 6 | Технология приготовления, оформления и правила подачи салата по-домашнему с черносливом. | 1 | | 2 |
| 7-12 | Практическая работа № 1 Салат коктейль с курицей и фруктами. Салат из свежих помидоров и огурцов, салат по домашнему с черносливом. | | 6 | 2 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

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 файлы, 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;

2. товароведения продовольственных товаров – столы, стулья, разделочные доски, ножи, муляжи холодных блюд и закусок, стандарты, сертификаты качества, требования к качеству готовых блюд;

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.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2010
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария, 2012
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, 2012;
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, 2010;
5. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария, 2010;
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, 2010;

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «повар», 1,2 части, 2010;
2. Интернет-информация (учебный кабинет информатики).

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.

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
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК»**

| <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"> – Правильность подбора и подготовки продуктов (хлеба, гастрономических продуктов, зелени и т.д.) для бутербродов, определение их доброкачественности – Точность выполнения технологических операций по нарезке и оформлению бутербродов – Обоснованное определение качества бутербродов | <p align="center">Экспертная оценка выполнения практических работ</p> <p align="right">Компьютерное тестирование</p> |
| ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты | <ul style="list-style-type: none"> – Точность выполнения технологических операций по подготовке продуктов, нарезке, приготовлению и оформлению салатов – Правильное определение вкусовых качеств салатов – Точное соблюдение санитарных норм при приготовлении и оформлении салатов | <p align="center">Наблюдение и экспертная оценка выполнения упражнений и практической работы</p> |
| ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные | <ul style="list-style-type: none"> – Точное и последовательное выполнение технологических операций при приготовлении холодных закусок | <p align="center">Экспертная оценка выполнения практической работы</p> |

| | | |
|---|--|---|
| закуски | <ul style="list-style-type: none"> – Эстетичность и правильность приемов и способов оформления – Соответствие качества закусок нормативным требованиям – Правильная аргументация взаимозаменяемости продуктов в таблицах норм выхода блюд | Тестирование |
| ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда | <ul style="list-style-type: none"> – Точность выполнения последовательных технологических операций при приготовлении овощных, рыбных, мясных холодных блюд – Правильность соблюдения санитарного режима хранения скоропортящихся изделий – Обоснованное соблюдение норм выхода, способов и правил оформления холодных блюд – Точное соблюдение сроков реализации холодных блюд | <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Компьютерное тестирование</p> |
| Итоговая аттестация | <ul style="list-style-type: none"> – Обоснованность и точность выполнения технологических операций по приготовлению холодных блюд и закусок, условий и сроков хранения сырья и готовых блюд, выбора технологического режима, проведения бракеража блюд, оформления и подачи холодных блюд и закусок | <p>Экспертная оценка выполненной практической работы</p> <p>Смотр-конкурс индивидуальных проектов (блюд) Мониторинг освоенных умений и навыков (самооценка)</p> |

| 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 | - точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики |

| | | |
|---|--|---|
| <p>устойчивый интерес.</p> | <p>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.</p> | |
| <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> | <p>- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</p> <p>- составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике</p> | <p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику)</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</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>- определяет дефекты сырья, готовой продукции;</p> <p>- указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</p> <p>- сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов овощей)</p> <p>- выделяет характеризующие процесс параметры</p> <p>(характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из овощей)</p> <p>- выполняет действия по контролю исправности и чистоты</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>производственного оборудования, инвентаря, посуды</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству - производит самооценку в процессе мониторинга - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте | |
| <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> | <p>Подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p> |
| <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,</p> <p>Осуществляет обучение с использованием ПК,</p> <p>Осуществляет сбор информации с помощью Интернет</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике,</p> <p>Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации</p> |
| <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p> | <ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. - активно работает в группе - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>группе;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами | |
| <p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p> | <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и изделий и их отпуска посетителю; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике; | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии | |
| <p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> | | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p> |