

Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Иркутской области  
«Чунский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ЧМТ  
В.М. Васильева  
«26» 06 2016 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ  
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**  
профессионального модуля

**ПМ 06. Приготовление холодных блюд и закусок.**

по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Форма обучения: очная  
Срок обучения 2 года 10 мес.

р.п. Чунский  
2016г.

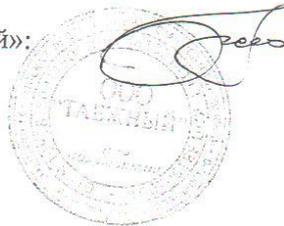
Согласование  
Программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной и  
производственной практики профессиональных модулей по профессии 19.0117  
Повар, кондитер ГБПОУ ЧМТ.

- ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».
- ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста».
- ПМ.03 «Приготовление супов и соусов».
- ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы».
- ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».
- ПМ.06 «Приготовление холодных блюд и закусок».
- ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков».
- ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Срок обучения: 2года 10месяцев.

Форма обучения: очная.

Директор ООО «Таежный»:



Н.Ф.Гостева.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессионального модуля (далее в тексте – Программа) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

**Разработчик:**

Щербакова С.И., преподаватель высшей квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>11</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>14</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

### 1.1. Область применения программы

Программа разработана в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 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.

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

С целью овладения 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 программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **67** часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **52** часа

(в Примерной программе – 32 час, дополнительные часы – 20 час взяты из вариативной части). Вариативная часть циклов программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих направлена на расширение и (или) углубление подготовки специалистов, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, возможностями продолжения образования и с учетом требований социальных партнёров - работодателей.

самостоятельной работы обучающегося – **15** часов;

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения Программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление холодных блюд и закусок**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 её достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с полученных и профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
1	2	3	4	5	6
ПК 1. ПК 2.	<b>Раздел 1.</b> Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов.	<b>24</b>	<b>20</b>	6	<b>4</b>
ПК 3. ПК 4.	<b>Раздел 2.</b> Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд.	<b>28</b>	<b>24</b>	6	<b>4</b>
	<b>Всего:</b>	<b>52</b>	<b>40</b>	12	<b>8</b>

### 3.2. 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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.  Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов.		24	
МДК. 06.  Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.		20	
Тема 1.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и оформление салатов.	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Значение холодных блюд и закусок в питании.</p> <p>2. Санитарно – гигиенические требования к обработке продуктов. Классификация по основному продукту.</p> <p>3. Подбор оборудования и инвентаря.</p> <p>4. <b>Мастер- класс:</b> Бутерброды. Их разновидности.</p> <p>5. Технология приготовления, оформление бутербродов.</p> <p>6. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.</p> <p>7. Салаты из сырых овощей.</p> <p>8. Технология приготовления, оформление салатов из сырых овощей.</p> <p>9. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.</p> <p>10. <b>Мастер- класс:</b> Салаты из вареных овощей.</p> <p>11. Технология приготовления, оформление салатов из вареных овощей.</p> <p>12. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.</p>	14	
		1	2
		1	3
		1	3
		1	
		1	
		1	
		1	

	13. Винегрет овощной: технология приготовления. 14. Оформление винегрета, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	1	3
	<b>Лабораторная работа</b>	6	
	15. <b>Мастер-класс:</b> Приготовление и отпуск салатов из сырых овощей.	1	
	16. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража.	1	
	17. Приготовление и отпуск салатов из вареных овощей.	1	
	18. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража.	1	
	19. Приготовление и отпуск винегретов.	1	
	20. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража.	1	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 6</b>		<b>4</b>	
	21. Подбор материала к компьютерной презентации по теме: «Бутерброды открытые».	1	
	22. Подготовить компьютерную презентацию по теме: «Бутерброды открытые».	1	
	23. Подбор материала к компьютерной презентации по теме: «Бутерброды закрытые».	1	
	24. Подготовить компьютерную презентацию по теме: «Бутерброды закрытые».	1	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Составление опорных конспектов, технологических схем приготовления салатов с использованием учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторной работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторной работы, отчета и подготовка к защите.			
<b>Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд.</b>		<b>28</b>	
<b>МДК.06. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 2.1. Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд.</b>	<b>Содержание</b>	18	2
	25. Приготовление холодных закусок и блюд из рыбы		
	26. Оформление холодных закусок и блюд из рыбы		
	27. Отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы.		
	28. Требования к качеству, правила хранения		
	29. Приготовление холодных блюд и закусок русской кухни		
	30. Составление технологических карт на холодные блюда и закуски		

	31. русской кухни. 32. <b>Мастер-класс:</b> Приготовление холодных блюда и закусок сибирской кухни. Составление технологических карт на холодные блюда и закуски сибирской кухни.		
	33. Приготовление простых холодных закусок и блюд из мяса и субпродуктов. 34. Оформление простых холодных закусок и блюд из мяса и субпродуктов. 35. Отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса и субпродуктов. 36. Требования к качеству, правила хранения 37. Приготовление холодных блюда и закусок итальянской кухни. 38. Составление технологических карт на холодные блюда и закуски итальянской кухни. 39. Приготовление холодных блюда и закусок китайской кухни. 40. Составление технологических карт на холодные блюда и закуски китайской кухни. 41. Приготовление холодных блюда и закусок кавказской кухни. 42. Составление технологических карт на холодные блюда и закуски кавказской кухни.		2
	<b>Лабораторная работа</b>	6	
	43. Приготовление простых холодных закусок и блюд из рыбы 44. Оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы 45. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. 46. Приготовление простых холодных закусок и блюд из мяса 47. Оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса 48. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража.	1 1 1 1 1 1	
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 6</b> 49.Выполнение сообщения по теме: «Приготовление холодных блюд и закусок из овощей» 50.Выполнение сообщения по теме: «Оформление холодных блюд и закусок из овощей» 51.Выполнение сообщения по теме: «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из яиц» 52.Выполнение сообщения по теме: « Приготовление и отпуск простых холодных блюд и закусок грибов»	4 1 1 1 1	
	<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторной работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторной работы, отчета и подготовка к защите.		
		52	

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Реализация Программы требует наличия учебных кабинетов: «Технология кулинарного производства», «Технология кондитерского производства», «Безопасность жизнедеятельности и ОТ».

Лабораторий: микробиологии, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места.

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

1. Посадочные места по количеству учащихся
2. Рабочее место преподавателя
3. Комплект учебно-наглядных пособий
4. Комплект дидактического материала

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

1. Мультимедиапроектор
2. Телевизор

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

1. Эл. Плита, жарочный шкаф, весы электронные, холодильник.
2. Ученические парты.
3. Стулья.
4. Ученическая доска.
5. Производственные столы.
6. Шкаф для посуды.

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2016 г.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога. – М.: Академия, 2006г.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2016 г.
5. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2015 г.

Периодические издания: журналы «Соляночка», «Щедрый стол», «Самый вкус», «чудо-блюдо», «Хозяюшка», «Наш кулинар», «Сибирские разносолы», «Плюшка», «Объединение».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
- Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.
6. Приготовление блюд из бобовых, макаронных изделий, круп. <http://kulinaro.ru>.
7. Приготовление блюд из теста. [Good-Cook.ru](http://Good-Cook.ru).
8. Приготовление блюд из яиц и творога. [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru)

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

Изучение профессионального модуля «Приготовление холодных блюд и закусок» должно предшествовать изучению общепрофессиональных дисциплин:

- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.
- Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.
- Техническое оснащение и организация рабочего места.
- Экономические и правовые основы производственной деятельности.
- Безопасность жизнедеятельности.

Изучение профессионального модуля «Приготовление холодных блюд и закусок» должно предшествовать изучению профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков».

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального и высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессиональной дисциплины (модуля).

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК. 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	1. Составляет технологическую карту на приготовление бутербродов и гастрономических продуктов по Сборнику рецептур. 2. Проверяет органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов	Контрольная работа, Практические задания, бракераж

	<p>и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам и порционным гастрономическим продуктам.</p> <p>3. Выполняет подготовку гастрономических продуктов в соответствии санитарным требованиям.</p> <p>4. Готовит бутерброды с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оформляет бутерброды и порционные гастрономические продукты порциями для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	<p>1. Составляет технологическую карту на приготовление салатов по Сборнику рецептур.</p> <p>2. Выполняет приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов</p> <p>3. Выполняет сервировку и оформление салаты для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	Контрольная работа, Практические занятия, бракераж.
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	<p>1. Составляет технологическую карту на приготовление простых холодных закусок по Сборнику рецептур.</p> <p>2. Выполняет приготовление простых холодных закусок в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов.</p> <p>3. Выполняет сервировку и оформление холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	Контрольная работа, Практические занятия, бракераж.
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	<p>1. Составляет технологическую карту на приготовление простых холодных блюд по Сборнику рецептур.</p> <p>2. Выполняет приготовление простых холодных блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта.</p> <p>3. Выполняет сервировку и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	Контрольная работа, Практические занятия, бракераж.

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 общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка на лабораторно практических занятиях; - экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач.	наблюдение и экспертная оценка на лабораторно практических занятиях;
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>- готовность анализировать нестандартные ситуации;</li> <li>- готовность к пониманию инструкций, технологических условий;</li> <li>- способность планировать и четко соблюдать технологическую деятельность;</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка на лабораторно практических занятиях;
ОК 4. Осуществлять поиск для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность работать с информационными источниками (книги, журналы, газеты и т.д.) и извлекать информацию;</li> <li>- способность оформить (устную и письменную)</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка на лабораторно практических занятиях;

	<p>тематическую работу;</p> <p>- способность самостоятельно осваивать знания и умения, необходимые для решения поставленной задачи;</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- способность использовать информационные технологии (ИКТ);</p>	<p>наблюдение и экспертная оценка на лабораторно-практических занятиях;</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- способность организовать работу в команде;</p> <p>- участвовать в совместном принятии решений;</p> <p>- организовывать работу так, чтобы не вызвать стрессовую ситуацию в группе.</p>	<p>наблюдение и экспертная оценка на лабораторно-практических занятиях;</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>- обоснованность выбора производственного оборудования и инвентаря, соблюдая требования техники безопасности и санитарных норм.</p>	<p>наблюдение и экспертная оценка на лабораторно-практических занятиях;</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	<p>наблюдение и экспертная оценка на лабораторно-практических занятиях;</p>