

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Ульяновский техникум питания и торговли»			
Наименование документа Рабочая программа Условное обозначение ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015 ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)		Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1 из 16
			Экз. №

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров *(название учебной дисциплины)*

43.01.09 Повар, кондитер

Программа учебной дисциплины **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569), ПОП утверждено 28.02.2022г. №33

<i>РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА</i>	<i>УТВЕРЖДАЮ</i>
<i>на заседании МК УТПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК</i>	<i>Заместитель директора по научно-методической работе</i>
<i>Е.А. Торопыгина</i>	<i>Н. С. Русецкая</i>
<i>Протокол №1 от 28.08.2025 г</i>	<i>28.08.2025 г</i>

Авторы (разработчики):

ОГБПОУ УТПиТ - преподаватель специальных дисциплин, высшей квалификационной категории Микка Наталья Юрьевна.

Рецензенты:

Директор ООО «Комбинат социального питания» С.К. Кондрев

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров** может быть использована в профессиональной подготовке, в профильном обучении. Программа включает темы, которые могут быть реализованы, в том числе с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий:

Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение- 4 часа

Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров-6 часов

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Компетенции	Уметь	Знать
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

- **ЦОГВ.1.** Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.
- **ЦОПТВ.1.** Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.
- **ЦОПТВ.2.** Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.
- **ЦОПТВ.3.** Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.
- **ЦОПТВ.4.** Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.
- **ЦОПТВ.5** Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.
- **ЦОПТВ.6.** Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	41
Объем образовательной нагрузки	41
в том числе:	
теоретическое обучение	25
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	ДЗ

2.2. Структура и содержание учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
ОП.02	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p> <p>должен знать:</p> <p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>	41	<p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>П.К 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p> <p>ОК01-</p> <p>ОК.07,09,10</p>
Тема 1 Основы товароведения продовольственных	<p>Уметь: рассчитывать энергетическую ценность блюд,</p> <p>Знать: состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность продуктов питания;</p> <p>роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания</p>		ОК 03, ОК 07,09,10

товаров				
Тема 1.1. Химический состав пищевых продуктов		1.Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1	31, ОК.1, ОК.5 ПК 1.1-ПК 5.1 31, ОК.1, ОК.5 ПК 1.1-ПК 5.1 31, ОК.1, ОК.5 ПК 1.1-ПК 5.1
		2.Энергетическая ценность пищевых продуктов.	1	
		Практические занятия		
		ПЗ №1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Решение ситуационных задач.	1	
		ПЗ №1 Сравнительный анализ химического состава растительного происхождения.	1	
		Нормы и принципы рационального и сбалансированного питания Современные представления о рациональном питании человека.	1	
		Группы населения в зависимости от характера трудовой деятельности и суточного расхода энергии .	1	
		ПЗ № 2 Изучение целей и отличительных особенностей диет.	1	
		ПЗ № 2 Сравнительный анализ химического состава растительного происхождения.	1	
Раздел 2 Общие сведения о продовольственных товарах	1.	1.Классификация продовольственных товаров, ключевые понятия: продукция, товар, назначение (пищевое и технологическое), товароведение.	1	31 ОК.1 ОК.5 ПК 1.1-ПК 5.1 31, 32 ОК.1 ОК.4 ПК1.1
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	2.	2.Качество и безопасность продовольственных товаров	1	31, 32, 35 ОК.4 ПК1.1
		Практические занятия		
		ПЗ № 3 Анализ действующих стандартов и технических регламентов	1	
		ПЗ № 3 Анализ действующих стандартов и технических регламентов	1	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров.		1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное значение зерновых товаров.	1	ОК 3,ОК 7,ПК 1.1,ПК 2.1,ПК 4.1,ПК 5.1
		2. Условия и сроки хранения зерновых товаров.	1	

	Практические занятия		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 П.К 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК01- ОК.07,09,10
	ПЗ № 4 Определение товарного сорта крупы по содержанию доброкачественного ядра и примесей (на примере гречневой крупы, риса и пшена.)	1	
	ПЗ № 4 Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту.	1	
Тема 1.4 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Краткая характеристика основных видов свежих овощей (капустных, корневых, клубневых, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных и плодовых (тыквенных, томатных, зернобобовых). Овощи. Грибы. Ассортимент.	1	31 ОК.1 ОК.5 ПК 1.1-ПК 5.1 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 П.К 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК01- ОК.07,09,10
	Краткая характеристика свежих плодов, ягод. Продукты переработки овощей и плодов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов плодовоовощных товаров.	1	
	Практические занятия		
	ПЗ № 5 Установление видов микробиологических и грибковых заболеваний болезней и механических повреждений свежих плодов по нормативным документам.	1	
	ПЗ № 5 Установление видов микробиологических и грибковых заболеваний болезней и механических повреждений свежих плодов по нормативным документам	1	
Тема 1.5 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Кондитерские товары: понятие, назначение, характерные признаки. Общая классификация. Отличия от других групп продовольственных товаров. Пищевая ценность: энергетическая, органолептическая ценности, усвояемость, безопасность, показатели, их обуславливающие.	1	32, 35 ОК.4 ПК1.1 ПК1.2 31 ОК.1 ОК.5 ПК 1.1-ПК 5.1
	Микробиология кондитерских товаров, особенности торговли пирожными и тортами: деление товаров по срокам годности (хранения) режимы и способы размещения, критерии окончания сроков годности; процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери. Показатели безопасности кондитерских товаров.	1	
	Классификация вкусовых продуктов: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Краткая характеристика вкусовых товаров. Чай и чайные напитки. Кофе натуральный. Кофейные напитки. Пряности и приправы.	1	
	Алкогольные и безалкогольные напитки. Виноградные вина: классификация и ассортимент виноградных вин. Пиво. Условия хранения, упаковки,	1	

	транспортирования и реализации различных видов вкусовых товаров.		
	Практические занятия		
	ПЗ № 6 Распознавание ассортимента пряностей, приправ. Органолептическая оценка качества	1	
	ПЗ № 6 Распознавание ассортимента пряностей, приправ. Органолептическая оценка качества	1	
Тема 1.6 Товароведная характеристика молочных товаров, яичных продуктов, пищевых жиров.	Молоко и молочные товары. Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства.	1	32, 35 ОК.4 ПК1.1 ПК1.
	Пищевые жиры и масла. Требование к качеству, упаковке, маркировке. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения (годности).	1	
	Практические занятия		
	ПЗ №7 Изучение показателей качества молочных товаров, в т.ч показателей безопасности (по натуральным образцам).	1	
	ПЗ №7 Изучение показателей качества молочных товаров, в т.ч показателей безопасности (по натуральным образцам).	1	
	Яйцо, его строение, пищевая ценность. Классификация. Виды и категории яиц. Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении.	1	
	Яичные продукты .Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	1	
Тема 1.7 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Мясо и мясные продукты. Свежее мясо. Мясные субпродукты. Мясо домашней птицы и пернатой дичи.	1	ОК 3,ОК 7,ПК 1.1,ПК 2.1,ПК 4.1,ПК 5.1
	Колбасные изделия и мясные копчености. Мясные и мясорастительные консервы. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Условия сроки хранения мяса и мясных продуктов.	1	
	Практические занятия		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 П.К 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК01- ОК.07,09,10
	ПЗ №8. Оценка качества мяса по органолептическим показателям. Определение категории свежести и установление признаков идентификации.	1	
	ПЗ № 8. Оценка качества мяса по органолептическим показателям. Определение категории свежести и установление признаков идентификации.	1	
Тема 1.8 Товароведная	Рыба и рыбные продукты Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	1	ОК 1-7,9,10, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8, ПК

характеристика рыбы, рыбных продуктов	Соленая рыба. Вяленая и сушеная рыба. Копченая рыба. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	1	3.1-3.6 ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Рыба и морепродукты: характеристика основного ассортимента. Нерыбные пищевые продукты моря (ракообразные, моллюски двустворчатые, головоногие, иглокожие, морские водоросли). Краткая характеристика рыбных товаров	1	
	Дифференцированный зачет	1	
	Дифференцированный зачет	1	
	Итого	41	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, тренажерами и т.д.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

1.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в

редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

1.2.3. Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2018. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2017. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2020
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2019. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2016. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2016. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2019. – 236 с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные ПК и ОК)	Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии.	ЦОЦНП.1.Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	ЦОЦНП.2.Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности	Экспертный контроль решения ситуационных задач Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	ЦОЦНП.3.Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.	Экспертная оценка умений и навыков на практических занятиях и при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для	ЦОЦНП.4.Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Экспертный анализ качества знаний по результатам зачета и

эффективного выполнения профессиональных задач.	применительно к различным контекстам.	решения ситуационных задач. Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ЦОЦНП.5.Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	ЦОЦНП.6.Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности	Экспертный анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального
ОК7.Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние		Экспертный анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального
ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		Экспертная оценка отзывов о военнослужащих (выпускников).

Разработчики: ОГБПОУ УТПиТ преподаватель Микка Н.Ю.