

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

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

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, формирование которых способствует элементу 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); 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	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
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 плодоовощных 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.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 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-potrebiteleskix-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.