

**Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05. Физиология питания, санитария и гигиена

Профессия 12901 Кондитер

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 05. Физиология питания, санитарии и гигиены по профессии 12901 Кондитер составлена на основании требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих по направлениям подготовки, Общероссийского классификатора, Приказа Министерства РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарег. в Минюсте России от 21 сентября 2015г. № 38940),

Разработчик:

Гетманова Юлия Григорьевна – преподаватель первой категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК

Протокол № 1

от «31» 08 2022г.

Председатель ЦК Н.А. Каликина /Н.А. Каликина/

Утверждаю:

Зам.директора по УПР

ГАПОУ ТО «Ишимский

многопрофильный техникум»

«31» августа 2022г.

В.В. Осипенко /Н.В. Осипенко/

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05. Физиология питания, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 05. Физиология питания, санитарии и гигиены является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации и разработана на основе Профессиональных стандартов по профессии 12901 Кондитер

1.2. Место учебной дисциплины ОП. 05. Физиология питания, санитарии и гигиены в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП. 05. Физиология питания, санитарии и гигиены входит в обязательную часть общепрофессионального цикла программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессии 12901 Кондитер.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины ОП. 05. Физиология питания, санитарии и гигиены – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины ОП. 05. Физиология питания, санитарии и гигиены обучающийся должен уметь:

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- соблюдать требования санитарии и гигиены при хранении и обработке продуктов;
- соблюдать личную гигиену;
- выбирать правильные способы соблюдения санитарии и гигиены на рабочем месте;
- выбирать спецодежду в соответствии с выполняемым заданием;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины ОП. 05. Физиологии питания, санитарии и гигиены обучающийся должен знать:

- правила личной гигиены работников организации питания;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 4. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 5. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 6. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 7. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 9. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 10. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 11. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 12. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.

ОК 13. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ВПД 1. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места;

ПК 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 05. Физиология питания, санитарии и гигиены

2.1. Объем учебной дисциплины ОП. 05. Физиология питания, санитарии и гигиены

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная учебная нагрузка	48
в том числе:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	10
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 05. Физиология питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала,		Уровень усвоения	Объем часов	Осваиваемые ПК
1	2		3	4	5
Раздел 1. Основы физиологии питания				20	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала		2/3	2	
	1.	Задачи и роль предмета.	2	2	ОК 1.
	2.	Общее понятие физиологии питания	2		ОК 2.
	3.	Общее понятие санитарии и гигиены	2		ОК 12. ОК 13. ПК.1.1 ПК 1.2.
Тема 1.2. Значение питания в жизни человека. Пищевые вещества и их значение. Белки, жиры, углеводы	Содержание учебного материала		2/3	5	
	1.	Химический состав	2	1	ОК 4.
	2.	Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.	2	1	ОК 5.
	3.	Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	2	1	ОК 10.
	4.	Схема превращения основных пищевых веществ в питательные вещества организма.	2	1	ПК.1.1
	5.	Ферменты и прочие вещества, находящиеся в продуктах питания.	2	1	ПК 1.2.
Тема 1.3. Обмен веществ в организме и пищеварение. Рациональное питание.	Содержание учебного материала		2/3	13	
	1.	Роль пищи для организма человека.	2	1	ОК 1.
	2.	Общее понятие об обмене веществ.	2	1	ОК 4.
	3.	Суточный расход энергии человека.	2	1	ОК 5.
	4.	Процесс пищеварения. Усвояемость пищи.	2	1	ОК 6.
	5.	Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.	2	1	ОК 7.
	6.	Методика составления рациона питания.	2	1	ОК 13.
	7.	Понятие рациона питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.	2	1	ОК 11. ПК.1.1
	8.	Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.	2	2	ПК 1.2.
	9.	Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.	2	1	
	Практическое занятие 1 Расчет энергетической ценности блюд		3	2	ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК.1.1 ПК 1.2.
	Практическое занятие 2 Составление рациона питания		3	1	ОК 7. ОК 8. ОК 9.

					ПК.1.1 ПК 1.2.
Раздел 2. Основы гигиены и санитарии.				14	
Тема 2.1. Гигиена и санитария труда.	Содержание учебного материала		2/3	5	
	1.	Основные сведения о гигиене и санитарии труда.	2	1	ОК 1.
	2.	Недопустимые инфекционные заболевания у персонала предприятий сферы индустрии питания.	2	2	ОК 5. ОК 6.
	3.	Значение личной гигиены, санитарные требования к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде.	2	1	ОК 12. ПК.1.1
	4.	Режим проведения медицинских обследований работников общественного питания.	2	1	ПК 1.2.
Тема 2.2 Дезинфекция и дезинфицирующие средства.	Содержание учебного материала		2/3	9	
	1.	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.	2	1	ОК 1.
	2.	Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Классификация дезинфицирующих средств, правила их применения.	2	1	ОК 2. ОК 4.
	3.	Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, посуды.	2	1	ОК 5.
	4.	Классификация моющих средств, правила применения, условия и сроки хранения.	2	1	ОК 8.
	5.	Борьба с грызунами и насекомыми. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	2	1	ПК.1.1 ПК 1.2.
	Практическое занятие 3 Правила применения моющих средств. Готовить растворы дезинфицирующих средств. Готовить растворы моющих средств. Моющие средства.		3	2	ОК 2. ОК 4. ОК 9. ПК.1.1 ПК 1.2.
	Практическое занятие 4 Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены		3	2	ОК 4. ОК 5. ПК.1.1 ПК 1.2.
Раздел 3. Основы санитарии				13	
Тема 3.1 Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инструментам, посуде.	Содержание учебного материала		2/3	4	
	1.	Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.	2	1	ОК 1. ОК 2.
	2	Требования к технологическому оборудованию. Требования к инвентарю, посуде.	2	1	ОК 5.
	3	Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов.	2	1	ОК 10. ПК.1.1
	4	Общие санитарно-эпидемиологические требования к, состоянию рабочего места кондитера.	2	1	ПК 1.2.
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной	Содержание учебного материала		2/3	9	
	1.	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.	2	1	ОК 1. ОК 2. ОК 3.

обработке пищевых продуктов	2.	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению.	2	1	ОК 4. ОК 5. ОК 11.
	3.	Санитарные правила применения пищевых добавок, генетически модифицированных пищевых продуктов	2	1	ПК.1.1 ПК 1.2.
	4.	Перечень разрешенных и запрещенных добавок.	2	1	
	5.	Контроль качества готовой продукции.	2	1	
	6.	Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции.	2	1	
	Практическое занятие 5 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).		3	1	ОК 8. ОК 9. ПК.1.1 ПК 1.2.
	Практическое занятие 6 Органолептическая оценка качества различных групп продовольственных товаров		2	2	ОК 4. ОК 5. ОК 8. ПК.1.1 ПК 1.2.
	Дифференцированный зачет			1	
	Всего			48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05. Физиология питания, санитарии и гигиены

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины ОП. 05. Физиология питания, санитарии и гигиены наличия учебного кабинета «Междисциплинарный кабинет».

Оборудование учебного кабинета:

Оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями и т.д.

3.2 Информационные ресурсы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. СанПин 42-123-57777-91. Санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания.
2. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПин 2.3.2.560. – 96г.
3. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2. 1324-03; Издательство «Деан»-, 2005.- 32 с.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

Основные источники:

1. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для учреждений для студ. для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч.Ч.1. А.А. Королёв, Ю.В. Несвижинский, Е.И. Никитенко.. –2 –е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 256 с..
2. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для учреждений для студ. для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч.Ч.2. А.Н..Мартинчик. –2 –е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 240 с..

Интернет-ресурсы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен 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. 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/
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758 .
5. 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/
6. 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/
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения дистанционного занятия, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Практическая работа 1
рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	Практическая работа 1
составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Практическая работа 2, устный опрос
соблюдать требования санитарии и гигиены при хранении и обработке продуктов	Практическая работа 5- 6, устный опрос
соблюдать личную гигиену;	Тестирование, устный опрос, Практическая работа 4
выбирать правильные способы соблюдения санитарии и гигиены на рабочем месте;	Практическая работа 3, устный опрос
выбирать спецодежду в соответствие с выполняемым заданием	Практическая работа 4, устный опрос
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Практическая работа 3, устный опрос
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Практическая работа 3, устный опрос
проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов	Практическая работа 5- 6, устный опрос
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
правила личной гигиены работников организации питания	Тестирование, устный опрос Практическая работа 4
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Практическая работа 3, опрос
основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Практическая работа 5, тестирование
пищевые вещества и их значение для организма человека	Тестирование, устный опрос Практическая работа 6
суточную норму потребности человека в питательных веществах	Тестирование, устный опрос, Практическая работа 1
основные процессы обмена веществ в организме	Практическая работа 1, тестирование, устный опрос.
суточный расход энергии	Практическая работа 1
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Практическая работа 2
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Тестирование, устный опрос
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Тестирование, устный опрос
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	Тестирование, устный опрос, Практическая работа 2
назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет.	Практическая работа 2

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся уровень сформированности и развития профессиональных компетенций

ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места;	Соблюдает требования санитарии и гигиены при приготовлении мучных кондитерских изделий. Рассчитывает энергетическую ценность блюд. Выбирает правильные способы соблюдения санитарии и гигиены на рабочем месте	Практическое занятие 1-6
ПК 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Соблюдает требования санитарии и гигиены при приготовлении мучных кондитерских изделий. Рассчитывает энергетическую ценность блюд. Выбирает правильные способы соблюдения санитарии и гигиены на рабочем месте.	Практическое занятие 1-6

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у студентов уровень сформированности и развития общих компетенций

Результаты обучения(освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Наблюдение и мониторинг, оценка результатов участия в конкурсах, конференциях
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество.	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике по решению профессиональных задач
ОК 3. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе поиска и использования информации; тестирование
ОК 4. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдает нормы экологической безопасности Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе сохранности окружающей среды; тестирование
ОК 5. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 6. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 7. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Подготовка и защита проектов, презентаций и портфолио с использованием ИКТ
ОК 8. Работать в коллективе и в команде, эффективно	Работает в коллективе и в команде, эффективно общаться	Защита творческих и проектных работ командой;

общаться с коллегами, руководством, потребителями.	с коллегами, руководством, потребителями.	наблюдение и оценка роли обучающегося в группе
ОК 9. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Оценка качества и сроков выполнения командных работ; тестирование; анкетирование; наблюдение, мониторинг и интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации	Результаты защиты проектных работ и презентации творческих работ.
ОК 11. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	наблюдение, мониторинг и интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 12. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.	Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Составляет бизнес план; Презентует бизнес-идею; Определяет источники финансирования.	Подготовка результатов, защита и презентация бизнес - планов.
ОК 13. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимает значимость своей профессии; Демонстрирует поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Наблюдение и мониторинг, оценка результаты участия в конкурсах, конференциях.