Министерство образования Нижегородской области

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 **«Ветлужский лесоагротехнический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 05. «Метрология и стандартизация»

для специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

очное обучение

Ветлужский район

2016 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация – разработчик: ГБПОУ ВЕТЛУЖСКИЙ ЛЕСОАГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Ясинская И.В. преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рассмотрена на заседании методической Утверждаю:

комиссии специальности "Технология Зам.директора по УПР

 продукции общественного питания" Мерлугов Ю.Н.

Протокол заседания №­­­ 1 от 20 сентября 2016 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Т. А. Лаврёнова /

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4 |  |
| 2. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5 |  |
| 3. условия реализации УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9 |  |
| **4. Контроль и оценка результатов освоения 11** **УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Метрология и стандартизация**
	1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 **«Технология продукции общественного питания»** базовой подготовки.

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл
	2. **Цели и задачи учебной дисциплины–требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Врезультатеосвоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

* применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
* оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
* использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
* приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать**:

* основныепонятия метрологии;
* задачи стандартизации, ееэкономическую эффективность;
* формы подтверждения качества;
* основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно- методических стандартов;
* терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

 **овладеть:**

*общими компетенциями, включающими в себя способность*

* ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
* ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
* ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
* ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
* ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
* ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
* ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;
* ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
* ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

*профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:*

* ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
* ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
* ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;
* ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок; ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
* ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов;
* ПК 3.1Организовывать и проводить приготовление сложных супов;
* ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;
* ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
* ПК3.4Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
* ПК4.1Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
* ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
* ПК 4.3Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
* ПК 4.4Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;
* ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;
* ПК 5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;
* ПК 6.1.Планировать основные показатели производства продукции общественного питания;
* ПК 6.2.Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве;
* ПК 6.3.Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей;
* ПК 6.4.Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве;
* ПК 6.5.Организовывать производство продукции питания в ресторане.
	1. **Количество часов на освоениерабочейпрограммыучебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **48** часов, в том числе:

* + - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **32**часа;
		- самостоятельной работы обучающегося - **16**часов.
1. **СТРУКТУРАИ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05. Метрология и стандартизация**

* 1. **Объем учебной дисциплиныи виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 48 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 32 |
| в том числе: |  |
| лабораторно-практическиеработы | 12 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 16 |
| **Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета** |
|  |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05. Метрология и стандартизация**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержаниеучебногоматериала, лабораторныеработы ипрактическиезанятия, самостоятельная работаобучающегося.** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Основы метрологии** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **1** | **1** |
| 1.2. | Этапы развития и основные понятия метрологии.Повышение качества пищевой продукции и услуг общественного питания на основе стандартизации, метрологии и сертификации. | 1 | 2 |
| **Тема 1.1.** Объекты и субъекты метрологии | **Содержание учебного материала** | **1** | **1/2** |
| 1.2.3.4. | Объекты метрологии: физические и не физические величины.Характеристики физических величин: размер, размерность.Основные единицы (длина, масса, время, температура). Дополнительные единицы (плоский угол, телесный угол).Производные единицы (частота, сила, давление, энергия, мощность). | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работастудентов**Составить план-конспект | 1 |  |
| **Тема 1.2.**Средства и методыизмерений | **Содержание учебного материала** | **4** | **1/2** |
| 1.2.3.4.5.6. | Весоизмерительная техника: весы циферблатные, товарные, аналитические,метрологические, электронныеторговыевесы. Весоизмерительное оборудование специального назначения.Приборы для измерения температуры (термометры-ртутный, электронный, цифровой).Приборы для определения качества клейковины муки (ИДК-1;ИДК-4). Приборы для определения влажности (СЭШ-3М)Приборы для определения показателей качестваметодом инфракрасной спектроскопии. Мерная посуда. | 2 | 22 |
| **Лабораторнаяработа № 1.**Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в предприятияхобщественного питания. | 2 |  |
| **Самостоятельная работа студентов**Подготовка сообщения «Весоизмерительная техника на ПОП» | 2 |
|  | **Содержание учебного материала** | **4** | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема 1.3.** Государственный метрологический контроль и надзор | 1.2.3. | Объекты ГМК и Н: эталоны, средстваизмерений, методики выполнения измерений,государственныестандарты, правила метрологии иколичество выпускаемой продукции.Лицензирование. Права и обязанности государственного инспектора. Метрологические факторы впроцессесертификации. Ответственность занарушение метрологическихправил | 2 | 2 |
| **Практическая работа № 1.** Перевод национальных не метрических единиц измерения. **систе** **единицы международной системы**  | 2 |  |
| **Раздел 2. Основы стандартизации** |
| **Тема 2.1.** Методологические основы стандартизации | **Содержание учебного материала** | **6** | 2 |
| 1.2.3. | Определение, цель и задачи стандартизации. Экономическая эффективностьстандартизации.Основные положения Государственной системы стандартизации РФ и систем общетехнических и организационно-методических стандартов.Виды стандартов и нормативных документов. СтруктураГосстандарта РФ. | 4 | 2 |
| **Практическая работа № 2**Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям ГОСТ 1.2.-2004 | 2 |  |
| **Самостоятельная работа студентов**Ознакомление с построением стандартов, со стандартами разных видов, систематизацияматериала | 4 |
| **Тема 2.2.** Средства стандартизации | **Содержание учебного материала** | **2** | 1 |
| 1.2. | Стадии разработки государственных стандартов, отраслевых, стандартов предприятий.Общероссийские классификаторы: ОКП; ОКПО; ОКУН; ОКДП и т.д. | 2 | 1 |
| **Самостоятельная работа студентов** Защита реферата | 2 | 2 |
| **Тема 2.3.** Принципы стандартизации в общественном питании | **Содержание учебного материала** | **4** | 2 |
| 1.2.3.4.5. | Классификация предприятий общественного питания.СанПиНы, СНиПы, ГОСТы, применяемые на предприятия их общественного питания. Стандарты на методы оценки качества пищевых продуктов.Система разработки и постановки новой продукции на производство. Технические условия на продукцию | 2 |  |
| **Практическая работа № 3**Изучение правовой основы технического регулирования. | 2 |  |
| **Самостоятельная работа студентов**Опорный конспект по теме «Разработка отраслевых стандартов» | 2 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел 3. Подтверждение качества** |  |
| **Тема 3.1.**Системы качества | **Содержание учебного материала** | **4** | **2** |
| 1.2.3.4. | Основные понятия сертификации. Цель и основание проведения сертификации.Объекты, сущность оценки, нормативная база. Характеристики сертификации. Стандарты ИСО серии 9000. Знаки соответствия.Основные этапы сертификации системы качества предприятия. | 2 |  |
| **Практическая работа № 4**Особенности обязательной и добровольной сертификации товаров и услуг | 2 |  |
| **Самостоятельная работа студентов**Систематизация материала: международные стандарты на системы качества | 2 |
| **Тема 3.2.**Сертификацияпродукции и услуг общественного питания | **Содержание учебного материала** | **6** | 2 |
| 1.2.3.4.5. | Сертификат соответствия. Понятиекачество продукции.Декларация о соответствии– порядок принятия и еерегистрации.Субъекты сертификации: изготовители продукции и исполнители услуг, заказчики- продавцы, органы по сертификации и испытательные лаборатории.Обязанностии функции субъектов сертификации. Правила оказания услуг общественного питания.Знаки соответствия. Штриховое кодирование. Маркировка пищевой продукции. | 2 |  |
| **Практическая работа № 5**Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания и правилзаполнения бланков сертификата. | 2 |  |
| **Самостоятельная работа студентов.** Составить схемы сертификации продукции | 3 |
| Зачет. | **Содержание учебного материала** | 2 |  |
| Дифференцированный зачёт. |
| **Всего:** | **48/32/12** |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
	1. **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета. *Оборудование учебного кабинета*:

* посадочные места по количеству студентов;
* рабочее место преподавателя;
* бланки документов (заявки на проведение сертификации, сертификаты соответствия, декларации и др).

*Технические средства обучения:*

* компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор;
* весы настольные циферблатные, весы электронные, гири, мерная посуда.
	1. **Информационноеобеспечениеобучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основная литература*

1. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.2-е изд., стер-М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 128 с.

*Дополнительная литература*

1. Радченко Л.А. Метрология, стандартизацияи сертификацияв общественномпитании.–М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко,2007.–320с
2. Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании: Учебник для студентов учреждений СПО–М.: ИЦАкадемия, 2008.-160с.

*Нормативные документы*

1. ГОСТ Р 1.0-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.-М.:ИПКИзд-востандартов,2006
2. ГОСТ Р 1.2-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальной Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены. -М.: ИПК Изд-во стандартов,2006
3. ГОСТ Р 1.4-2004Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организации. Общие положения. -М.:ИПК Изд-во стандартов, 2006
4. ГОСТ Р 1.5-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения. М: ИПК Изд-во стандартов,2006
5. ГОСТ Р 1.8-2004Стандарты межгосударственные. Правила проведения в Российской Федерации работ по разработке, применению, обновлению и прекращению применения. -М.:ИПК Изд-востандартов,2006
6. ГОСТ Р 1.9-2004 Знак соответствия национальным стандартам Российской Федерации. Изображение. Порядок применения -М.:ИПК Изд-во стандартов, 2005
7. ГОСТ Р 1.10-2004Правиластандартизацииирекомендациипо стандартизации.Порядокразработки,утверждения,изменения,пересмотраи отмены.-М:ИПКИзд-востандартов,2005
8. ГОСТ Р 1.12-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения. -М:ИПК Изд-во стандартов,2006

**4. КОНТРОЛЬИ ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенныеумения, усвоенныезнания)** | **Формы и методыконтроля и оценки****результатов обучения** |
| *1* | *2* |
| **Умения:**Применяет требования нормативныхдокументов к основнымвидампродукции (услуг)и процессов | практическая работа |
| оформляет технологическую итехническуюдокументацию в соответствии сдействующей нормативной базой | практическая работа, внеаудиторнаясамостоятельная работа |
| использует в профессиональнойдеятельностидокументацию системкачества | практическая работа, внеаудиторнаясамостоятельная работа |
| приводит несистемныевеличины измеренийвсоответствиесдействующими стандартами и международной системой единиц СИ | практическая работа, внеаудиторнаясамостоятельная работа |

|  |  |
| --- | --- |
| **Знания:**знает основные понятия метрологии | внеаудиторнаясамостоятельная работа |
| понимает задачи стандартизации, ее экономическую эффективность  | Практическая работа, внеаудиторнаясамостоятельная работа |
| знает формы подтверждениякачества | внеаудиторнаясамостоятельная работа |
| знает основные положения Государственной системы стандартизации РФ и систем (комплексов)общетехнических и организационно-методических стандартов |  внеаудиторнаясамостоятельная работа |
| знает терминологиюи единицы измерения величинвсоответствии сдействующими стандартами имеждународной системой единиц СИ | Практическая работа, внеаудиторнаясамостоятельная работа |
| ПК 1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Экспертная оценка результативностивыполнения заданий на практических занятиях. |
| ПК 1.2.Организовывать подготовку рыбыИ приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Экспертная оценка результативностивыполнения заданий на практических занятиях. |
| ПК 1.3.Организовывать подготовкудомашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | Экспертная оценка результативностивыполнения заданий на практических занятиях. |
| ПК 2.1.Организовывать и проводитьприготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | Экспертная оценка результативностивыполнения заданий на практических занятиях. |
| ПК 2.2.Организовыватьипроводитьприготовлениесложныххолодныхблюдизрыбы,мясаисельскохозяйственной(домашней)птицы. | Экспертная оценка результативностивыполнения заданий на практических занятиях. |
| ПК 2.3.Организовыватьипроводитьприготовлениесложныххолодныхсоусов. | Экспертная оценка результативностиВыполнения заданий на практических занятиях. |
| ПК 3.1.Организовыватьипроводитьприготовление сложных супов.ПК 3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | Экспертная оценка результативностивыполнения заданий на практических занятиях. |
| ПК 3.3.Организовывать и проводитьПриготовление сложных блюди из овощей, грибов и сыра. | Экспертная оценка результативностивыполнения заданий на практических занятиях. |
| ПК 3.4.Организовыватьипроводитьприготовлениесложныхблюдизрыбы,мясаисельскохозяйственной(домашней) птицы. | Экспертная оценка результативностивыполнения заданий на практических занятиях. |
| ПК 4.1.Организовывать и проводитьприготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | Экспертная оценка результативностивыполнения заданий на практических занятиях. |
| ПК 4.2.Организовывать и проводитьприготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничныхтортов. | Экспертная оценка результативностивыполнения заданий на практических занятиях. |
| ПК 4.3.Организовывать и проводитьПриготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | Экспертная оценка результативностивыполнения заданий на практических занятиях. |
| ПК 4.4.Организовывать и проводитьПриготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | Экспертная оценка результативностивыполнения заданий на практических занятиях. |
| ПК 5.1.Организовыватьипроводитьприготовлениесложныххолодныхдесертов. | Экспертная оценка результативностивыполнения заданий на практических занятиях. |
| ПК 5.2.Организовыватьипроводитьприготовлениесложныхгорячихдесертов. | Экспертная оценка результативностиВыполнения заданий на практических занятиях. |
| ПК 6.1.Участвоватьвпланированииосновныхпоказателейпроизводства. | Экспертная оценка результативностивыполнения заданий на практических занятиях. |
| ПК 6.2.Планировать выполнение работисполнителями. | Экспертная оценка результативностивыполнения заданий на практических занятиях. |
| ПК 6.3.Организовывать работу трудовогоколлектива. | Экспертная оценка результативностивыполнения заданий на практических занятиях. |
| ПК 6.4.Контролировать ход и оцениватьрезультаты выполнения работ исполнителями. | Экспертная оценка результативностивыполнения заданий на практических занятиях. |
| ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. | Экспертная оценка результативностивыполнения заданий на практических занятиях. |

**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по общим компетенциям**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты****(освоенныеобщиекомпетенции)** | **Основныепоказатели оценки****результата** | **Формы и методы****контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность исоциальную значимость своей будущей профессии, проявлятьк нейустойчивый интерес. | Пониманиесущности исоциальной значимости будущей профессии; применениепрофессиональных знаний в практической деятельности; ответственность закачество своей работы. | -интерпретациярезультатов наблюдений за обучающимся в процессеосвоения образовательной программы. |
| ОК 2. Организовыватьсобственную деятельность, выбирать типовыеметоды и способы выполнения профессиональных задач,оценивать их эффективность икачество. | Организует и планируетсобственную деятельность; демонстрирует понимание цели и способов ее достижения; выполняет деятельность всоответствии с целью испособами, определенными руководителем. | -результатынаблюдений за обучающимся на производственной практике;-оценкарезультативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий. |
| ОК 3. Принимать решения встандартныхи нестандартных ситуацияхинести заних ответственность. | Анализ иконтроль ситуации;выбор соответствующего метода решения в зависимостиот ситуации; проявление ответственности запринятое решение. | * оценка

результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий;* оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
 |
| ОК 4. Осуществлять поиск ииспользованиеинформации, необходимой для эффективного выполненияпрофессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Извлечениеи анализинформации из различных источников;использование различныхспособов поиска информации;применение найденной информациидля решения профессиональных задач. | -оценкаэффективности работы с источниками информации. |
| ОК 5. Использоватьинформационно- коммуникационныетехнологии в профессиональной деятельности. | Применениекомпьютерныхнавыков; выбор компьютерной программы в соответствии с решаемой задачей; использованиеПОдля решения профессиональныхзадач. | -оценкаэффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением. |
| ОК 6. Работать в коллективеи вкоманде, эффективно общаться сколлегами, руководством, потребителями. | Пониманиеобщей цели;применениенавыков командной работы; использование конструктивныхспособов общения сколлегами, руководством, клиентами. | -интерпретациярезультатов наблюдений за обучающимся в процессеосвоения образовательной программы. |
| ОК 7. Брать на себяответственность заработучленов команды (подчиненных), результат выполнениязаданий. | Проявление ответственности за работу членов команды; контроль работы сотрудников; проверка и оценка результатов работы подчиненных. | -оценкаэффективности работы обучающегося в команде. |
| ОК 8. Самостоятельно определятьзадачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознаннопланировать повышение квалификации. | Проявлениеинтересакобучению; использование знаний на практике; определение задач своегопрофессионального и личностного развития; планирование своего обучения. | -участиевсеминарах, диспутах, производственных играх и т.д. |
| ОК 9. Ориентироваться в условияхчастой смены технологийв профессиональной деятельности. | Понимание целей и содержанияпрофессиональной деятельности; использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности. | Участие всеминарах по производственной тематике. |
| ОК 10. Исполнять воинскуюобязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Понимание сути воинскойобязанности; применение профессиональных знаний для исполнения воинской обязанности. | Оценка готовностиобучающегося на занятиях по безопасности жизнедеятельности. |