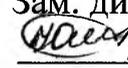


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБНОУ КМТТ

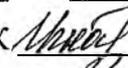
И.В. Гоголь
« 31 » 05 2018 г.



«Согласовано»
Зам. директора по УПР

Ю.А. Юшкова
« 31 » 05 2018 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
протокол № 10 от « 31 » 05 2018г
Председатель МК  Е.А. Игнатова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.01.17 Повар, кондитер**.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум» п. Комаричи

Разработчики:

Фаустова Е.И. –преподаватель ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум» п. Комаричи

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Фаустова Е.И. -преподаватель ГБПОУ КМТТ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Приготовление блюд из рыбы

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности НПО в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из рыбы**, соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2.Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3.Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар иностранной кухни и т.д. при наличии среднего (полного) общего образования или основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы, морепродуктов и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из частиковой и осетровой рыбы и морепродуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из частиковой и осетровой рыбы и морепродуктов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из частиковой и осетровой рыбы, морепродуктов, требующих как простой, так и средней сложности кулинарной обработки;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из частиковой и осетровой рыбы и морепродуктов;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из частиковой, осетровой рыбы и морепродуктов, требующих как простой, так и средней сложности кулинарной обработки;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из частиковой и осетровой рыбы и морепродуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из частиковой и осетровой рыбы и морепродуктов;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – 150 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 27 час (в том числе 16 часов ЛПЗ);

самостоятельной работы обучающегося – 21 часов;

учебной практики- 30 часов и производственной практики – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.3	Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	78	27	16		21	-	30	
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	72							72
	Всего:	150	27	16	-	21	-	30	72

* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

** Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел ПМ 04. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы		172		
МДК 04. 01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы		100		
Тема 1.1. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	11		
	1. Значение рыбы в питании Классификация. Пищевая ценность. Определение органолептическим способом доброкачественности сырья.	5		2
	2. Организация работы, подбор оборудования, инвентаря Подготовка рабочего места, подбор инвентаря для кулинарной обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов. Работа с рыбоочистителем РО-1. Работа с мясорубкой МИМ-82.			2
	3. Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов Способы обработки рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Обработка осетровой рыбы. Способы обработки морепродуктов. Щука, судак, фаршированные целиком. Рыба, фаршированная порционными кусками.			2
	4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее Последовательность операций по приготовлению рыбной котлетной массы. Приготовление котлет, биточков, зраз, тельного, рулета, фрикаделек, тефтелей.			2
	5. Приготовление порционных полуфабрикатов из филе рыбы Технология приготовления рыбы в тесте, рыбы фри, рыбы восьмеркой, зраз донских. Сроки хранения полуфабрикатов. Требования к качеству.			2
Практические работы		3		
1. Работа со сборником рецептов. Определение количества отходов при обработке рыбы.				
Лабораторные работы		3		
1. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы и бесчешуйчатой рыбы. Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Технологический процесс обработки крабов, креветок, омаров и лангустов, речных раков и кальмаров.				
Тема 1.2. Приготовление блюд из	Содержание	17		

рыбы	1.	Организация работы, подбор оборудования, инвентаря Подготовка рабочего места для тепловой обработки рыбы и морепродуктов. Подбор оборудования и инвентаря. Работа с ПЭСМ-4 ШБ, со сковородой СЭСМ-05, с фритюрницей ФЭСМ-20, с жарочным шкафом ШЖЭСМ-3.	7.	2
	2.	Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы Общие правила варки и припускания рыбы. Процессы, происходящие в рыбе в процессе варки и припускания. Варка и припускание рыбы порционными кусками, целыми тушками. Требования к качеству. Оформление и подача.		2
	3.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы Общий алгоритм жарки рыбы порционными кусками. Рыба жареная целиком. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Оформление и подача.		2
	4.	Технология приготовления блюд из рыбы, жареной во фритюре Общий алгоритм жарки рыбы во фритюре. Ассортимент блюд и особенности приготовления. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Оформление и подача.		2
	5.	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы Общий алгоритм запекания рыбы. Ассортимент блюд и особенности приготовления. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Оформление и подача.		2
	6.	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы Тепловая обработка блюд из рыбной котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Оформление и отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража.		2
	7.	Технология приготовления блюд из морепродуктов Особенности приготовления и тепловая обработка морепродуктов (кальмары, мидии, креветки, гребешки). Требования к качеству. Оформление и отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража.		2
	Практические работы		3	
	1.	Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.		
	2.	Составление калькуляционных карт.		
	Лабораторные работы		7	
	1.	Технология приготовления отварной рыбы, припущенной с польским соусом. Технология приготовления рыбы жареной основным способом; рыбы, жареной во фритюре; рыбы, жареной с луком по-ленинградски; рыбы, жареной в тесте.		
	2.	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы; рыбы, запеченной по-русски, под молочным соусом или сметанным соусом. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, блюд из морепродуктов(кальмары, креветки отварные, жареные)		
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Составление опорного конспекта по темам: «Общие требования к приготовлению полуфабрикатов из рыбы», «Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы», «Требования к качеству и сроки хранения готовых блюд из рыбы» Составление словаря новых терминов и слов Составление технологических карт Работа в рабочих тетрадях		21	

<p>Составление слайдовых презентаций по темам: «Приготовление блюд из котлетной массы», «Приготовление блюд из жареной рыбы во фритюре» Разработка тестовых заданий с эталоном ответа, кроссвордов, ребусов Составление рекламных проспектов блюд Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Разработка требований к качеству полуфабрикатов из филе рыбы. Разработать технологические схемы обработки осетровой рыбы. Работа с базами данных, библиотечным фондом, информационными ресурсами сети «Интернет» по поиску информации о новых методах обработки рыбного сырья и приготовлению рыбных блюд. Подготовка творческих заданий, учебных проектов по рыбной тематике (конференций, кружков технического творчества). Работа по написанию выпускной письменной экзаменационной работы.</p>		
<p>Учебная практика (по профилю специальности) Виды работ: - обработка и разделка рыбы и морепродуктов; - приготовление полуфабрикатов из рыбы; - приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы; - приготовление блюд из запеченной рыбы; - приготовление блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы; - приготовление блюд из морепродуктов; - приготовление фирменных рыбных блюд; - правила отпуска и подачи блюд из рыбы</p>	30	
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: - приготовление полуфабрикатов из рыбы; - приготовление горячих рыбных блюд</p>	72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации профессионального модуля имеется учебный кабинет «Кулинария» и кулинарная лаборатория.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кулинарии»:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд).

Оборудование лаборатории:

1. Кулинарной:

электроплиты, шкафы жарочные электрические, фритюрница электрическая, весы, производственные столы, моечные ванны, доски разделочные для готовой продукции, ножи поварские для готовой продукции, карбовочный нож, фигурная выемка для шариков, фигурная выемка для спирали, нож для гофрирования, выемка округлая, зубочистки, бачок для сбора отходов, кастрюли емкостью 1-3 л, веселка деревянная, сито, венчики, протирачные машины, сковороды чугунные, сковороды порционные, лопатки металлические, противни, разливная ложка емкость 50-100мл, сервировочные тарелки, мелкие столовые тарелки, глубокие и мелкие столовые тарелки, банкетные овальные блюда, вилки столовые, ножи столовые, соусники емкостью 50-100 мл, порционные сковороды, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники

Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и допол. - М.: «Академия», 2018.

Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования /

Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 5-е изд., стер. – М.: «Академия», 2018.

Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин.- 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.

Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А.Кравцова; под ред. М.А. Николаевой.- М.: Деловая литература, 2008.

Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2018.

Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. - М: Академия, 2018.

Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования / В.В Усов. - 8-е изд., стер. – М. : «Академия», 2010.

2. Справочники:

Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. – М. : ПрофиКС, 2008.

Дополнительные источники:

1. Учебники и учебные пособия:

Андросов, В.П. Производственное обучение профессии "Повар": В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко - 4-е изд., стер. – М.: «Академия», 2007.

Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М Голованов. - 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2010.

Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд., испр. – М. : Академия, 2007.

Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для образоват. учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2010.

Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. - М.: Щит, 2003.

Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 1999.

2. Отечественные журналы:

«Питание и общество»

«Шеф Арт»

«Шеф Ресторатор»

«Еда»

«Кулинар»

3. Интернет ресурсы

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/ <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания/
<http://www.horeca.ru/>

Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание /
www.edu.ru – Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из рыбы» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из рыбы».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): преподаватель имеет высшее профессиональное образование, высшую квалификационную категорию, соответствующую профилю модуля «Приготовление блюд из рыбы» и профессии «Технология приготовления пищи».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: преподаватели: междисциплинарного курса, а также общепрофессиональных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности», имеющие высшее профессиональное образование.

Мастер: имеющий начальное профессиональное образование, Первую квалификационную категорию, 5 квалификационный разряд с, прошедший обязательную стажировку в профильных предприятиях в 2010 году.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение алгоритма обработки рыбы с костным скелетом чешуйчатой и бесчешуйчатой; - определение органолептическим способом доброкачественности рыбы; - соблюдение правил организации рабочего места для обработки рыбы 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты практических и лабораторных работ; - оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирования по теме МДК <p><i>Зачет по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Комплексный экзамен по модулям №4, 5</i></p>
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение алгоритма приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; - обоснование выбора оборудования и инвентаря при приготовлении полуфабрикатов из рыбы - демонстрация приготовления полуфабрикатов из рыбы 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты практических и лабораторных работ; - оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирования по теме МДК <p><i>Зачет по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Комплексный экзамен по модулям №4, 5</i></p>
Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологии приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом; 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты

	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация проведения бракеража готовых блюд из рыбы; - эстетическое оформление и отпуск рыбных блюд; - обоснование выбора оборудования и инвентаря при приготовлении простых блюд из рыбы; - выполнение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов в процессе приготовления простых блюд из рыбы 	<p><i>практических и лабораторных работ;</i></p> <p><i>- оценки выполнения заданий для самостоятельной работы;</i></p> <p><i>- тестирования по теме МДК</i></p> <p><i>Зачет по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Комплексный экзамен по модулям №4, 5</i></p>
--	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии	<i>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ в рамках учебной и производственной практик</i>
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация способностей к анализу, контролю и оценки рабочих ситуаций; – самоанализ и коррекция результатов собственной работы 	

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– нахождение и использование информации из различных источников для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	– демонстрация готовности производственных помещений к работе в период прохождения учебной и производственной практики; – наличие положительных отзывов по итогам производственной практики	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знания (для юношей)	– демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	