

Министерство образования и науки Республики Хакасия  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Хакасия  
«Саяногорский политехнический техникум»  
(ГАПОУ РХ СПТ)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ РХ СПТ  
\_\_\_\_\_ Н.Н. Каркавина  
приказ № 165/1 от «01» сентября 2016г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ РХ СПТ  
\_\_\_\_\_ Н.Н. Каркавина  
приказ № 114/1 от «01 » сентября 2017г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ РХ СПТ  
\_\_\_\_\_ Н.Н. Каркавина  
приказ № 140-О от «01 » сентября 2018г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**  
по профессии среднего профессионального образования  
19.01.17 Повар, кондитер

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17. Повар, кондитер.

Разработчики:

Макаренко А.Р, Щербакова В.А - мастера производственного обучения

***РАССМОТРЕНО***

*на заседании предметно-цикловой  
комиссии экономических дисциплин,  
торговли и общественного питания  
Протокол № 1 от «30» августа 2016г.  
Председатель ПЦК Шуляк Л.Ф.*

*Протокол № 1 от «30» августа 2017г.  
Председатель ПЦК Коваленко Н.Н.*

*Протокол № 1 от «30» августа 2018г.  
Председатель ПЦК Коваленко Н.Н.*

***СОГЛАСОВАНО***

*Заместитель директора по УР*

*Золотых В.А.  
«01» сентября 2016г.*

*Шуляк Л.Ф.  
«01» сентября 2017г.*

*Шуляк Л.Ф.  
«01» сентября 2018г.*

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>12</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>14</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд из рыбы.

Программа профессионального модуля используется в профессиональном образовании в области подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17. Повар, кондитер.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в ходе освоения профессионального модуля должны:

**иметь практический опыт:**

обработки рыбного сырья;  
приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;  
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов блюд из рыбы;  
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;  
оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

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

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 222 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 52 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 26 часов;

учебной и производственной практики – 144 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **технология обработки сырья и приготовления 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 ее 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
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1 – 4.3	МДК.04. 01Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	78	52	26	26	-	-
	Практика	144	-	-	-	24	120
	Всего	222	52	26	26	24	120

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем Часов	Тип урока	Литература	ТСО наглядные пособия	Сроки выполнения	
<b>МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</b>				Н.А.Анфимова Л.Л.Татарская			
<b>Тема 1. Механическая кулинарная обработка рыбы (10ч)</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>					
	<b>в том числе лабораторно-практические работы</b>	<b>4</b>					
	1	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья.	2/2	Урок получения новых знаний	[1] стр 27-30	Таблица 1	
	ВСП	Составление опорного конспекта по теме.	1/1				
	2	Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка бесчешуйчатой и осетровой рыбы.	2/4	Комбинированный урок	[1] стр 30-33 [1] стр 36-41	Плакат 2	
	ВСП	Выучить технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы	1/2				
	3	Обработка морепродуктов.	2/6	комбинированный урок	[1] стр 51-55 Метод. Рекомен.	Плакат 2,5 Натур.образцы, инвентарь	
	ВСП	Сообщение: подбор материала по теме «Морепродукты».	1/3				
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>				
	4	Механическая кулинарная обработка и разделка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. рыбы в целом виде.	2/8	Практическая работа	Сборник Рецептур.	Натур продукты, инвентарь. Схема 2	
ВСП	Составить схему механической	1/4					

		кулинарной обработки чешуйчатой рыбы в целом виде.					
	5	Разделка рыбы на филе (пластование).	2/10	Практическая работа	Сборник Рецептур.	Натур. продукты, посуда, инвентарь Схема 2.1	
	ВСП	Составить схему разделки рыбы на филе.	1/5				
<b>Тема 2. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом (10ч)</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>				
	<b>В том числе практические работы</b>		<b>6</b>				
	6	Приготовление полуфабрикатов для варки, жарки, припускания.	2/12	комбинированный	[1] стр 30-33	Плакат 2.6	
	ВСП	Выучить приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, жарки, припускания.	1/6				
	7	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	2/14	Комбинированный урок	[1] стр 43-46	Схемы 2.7 сборник рецептур	
	ВСП	Составить схему приготовления рыбной котлетной и кнельной массы	1/7				
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>				
	8	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания	2/16	Практическая работа	Сборник Рецептур.	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
	ВСП	Составить таблицу требования к качеству полуфабрикатов из рыбы для жарки, сроки хранения.	1/8				
	9	Разделка рыбы на чистое филе. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки.	2/18	Практическая работа	Сборник Рецептур.	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
	ВСП	Выучить виды панировок и способы панирования полуфабрикатов из рыбы.	1/10				
	10	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из нее.	2/20	Практическая работа	Сборник Рецептур.	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
ВСП	Составление схемы приготовления полуфабриката из рыбной котлетной массы	1/11					



<b>Тема 3 Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом (32ч)</b>	<b>Содержание</b>		<b>32</b>			
	<b>В том числе практические работы</b>		<b>16</b>			
	11	Характеристика блюд из рыбы. Общие правила тепловой обработки рыбы. Оборудование, инвентарь, посуда для приготовления блюд из рыбы.	2/22	комбинированный	[1] стр 189-191 [1] стр 190-191	Таблица 4 Инструкции.
	ВСП	Составление опорного конспекта по теме	1/12			
	12	Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.	2/24	Комбинированный урок	[1] стр 191-196	Техн. карты, сборник рецептур.
	ВСП	Составление технологических карт: 473	1/13			
	13	Блюда из жареной рыбы.	2/26	Комбинированный урок	[1] стр 196-197	Сборник Рецептур.
	ВСП	Составление технологических карт: № 491	1/14			
	14	Рыба жаренная во фритюре	2/28	Комбинированный урок	[1] стр 197 198	сборник рецептур.
	ВСП	Оформление технологических карт: № 499	1/15			
	15	Блюда из запеченной рыбы.	2/30	комбинированный урок	[1] стр 198-200	Иллюстрации.
	ВСП	Составление технологических карт: № 502	1/16			
	16	Блюда из рыбной котлетной массы.	2/32	Комбинированный урок	[1] стр 200-202	иллюстрации.
	ВСП	Оформление технологических карт: № 510	1/17			
	17	Блюда из морепродуктов.	2/34	Комбинированный урок	[1] стр 202-205	иллюстрации
	ВСП	Составить таблицу требования к качеству рыбных блюд.	1\18			
	18	Требования к качеству рыбных блюд, сроки хранения.	2/36	комбинированный урок	[1] стр 205-206	Таблица качества

ВСП	Проработка конспектов занятий.	1/20				
	<b>Практические занятия</b>	<b>16</b>				
19	Приготовление подача блюда Рыба отварная с гарниром.	2/38	Практическая работа	Сб. рец Карт. задания	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
ВСП	Составление бракеражной таблицы для блюд из отварной и припущенной рыбы.	1/21				
20	Приготовление, подача блюда Рыба припущенная.	2/40	Практическая работа	Сборник Рецептур.	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
ВСП	Схема приготовления блюд «рыба жареная основным способом»	1/22		Сборник Рецептур.		
21	Приготовление, подача блюда Рыбазаренная основным способом в целом виде и порционным куском.	2/42	Практическая работа	Сборник Рецептур.	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
ВСП	Схема приготовления блюд из жареной рыбы основным способом.	1/23				
22	Приготовление, подача блюда Рыба, жаренная во фритюр и рыба «запеченная по-русски».	2/44	Практическая работа	Сборник Рецептур.	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
ВСП	Составление схемы приготовления блюда «рыба жареная во фритюре»	1/24				
23	Котлеты рыбные	2/46	Практическая работа	Сборник Рецептур.	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
ВСП	Составление бракеражной таблицы для. Рыбы запеченной по-русски	1/25				
24	Блюда из морепродуктов: кальмары в сметанном соусе.	2/48	Практическая работа	Сборник Рецептур.	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
ВСП	Составление бракеражной таблицы для блюда кальмары в сметанном соусе	1/26				
25	Блюда из морепродуктов: креветки запеченные	2/50	Практическая работа	Сборник Рецептур.	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
26	Контрольная работа. Работа со сборником рецептур,	2/52	Урок контроля знаний	сборник рецептур.		

	<b>Учебная практика</b>	<b>24</b>				
	<b>Производственная практика</b>	<b>120</b>				
<b>Всего</b>	<b>с учетом самостоятельной работы -</b>	<b>222</b>				

#### Практика (виды работ):

<b>Учебная практика</b>	<b>24 часа</b>
Разделка рыбы, приготовление полуфабрикатов	7
Приготовление рыбной котлетной массы, полуфабрикатов из неё.	7
Рыба жареная основным способом.	7
Изделия из котлетной массы: биточки, котлеты.	7
<b>Производственная практика</b>	<b>120 часов</b>
Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте.	8
Разделка рыбы, приготовление полуфабрикатов	8
Обработка чешуйчатой и без чешуйчатой рыбы, разделка на филе	8
Приготовление рыбной котлетной массы, полуфабрикатов из неё	8
Приготовление полуфабрикатов для варки и припускания	8
Приготовление полуфабрикатов из рыбы для фарширования.	8
Приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом и во фритюре.	8
Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее.	8
Рыба жареная основным способом.	8
Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы	8
Приготовление блюд из тушеной, запеченной рыбы	8
Рыбные блюда хакасской национальной кухни.	8
Рыба, жаренная основным способом и во фритюре запеченная по-русски.	8
Изделия из котлетной массы: биточки, котлеты.	8
Изделия из котлетной массы: тельное, рулет.	8
<b>Всего</b>	<b>144</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации профессионального модуля необходимо наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства» и лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места»

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:*

комплект посуды, инструментов, приспособлений;  
комплект бланков технологической документации;  
комплект учебно-методической документации;  
наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации по технологии приготовления блюд из овощей и грибов).

*Оборудование лаборатории:*

рабочее место повара, для каждого обучающегося;  
контрольно-измерительные инструменты;  
ручной инструмент (ножи поварской тройки, желобковые ножи, ножи для фигурной нарезки овощей);  
плита электрическая, жарочный шкаф, холодильник;  
комплект учебно-методической документации.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

Учебники:

1. Бутейкис Н.Г «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» учебник для НПО/ Н.Г. Бутейкис , А.А. Жукова- М. ПрофОбрИздат 2002,- 299 с.
2. Золин, В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» учебник для НПО 2-е изд, Стереотип - М: ИРПО; Изд, центр «Академия» 2000.- 256 с.
3. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» - М. ПрофОбрИздат 2002г.
4. Радченко Л.А «Организация производства на предприятиях общественного питания», учебник для учреждений среднего профессионального образования , изд-8-е, Ростов на Дону «Феникс» 2008- 373 с СПО

Дополнительная литература:

1. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (нормативная документация для ПОП): М., «Дело и Сервис», 1998 г.-864 с.

Официальные и профессиональные сайты:

1. [//www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru); [http //www.it\\_n.ru](http://www.it_n.ru) (сайт творческих учителей);
2. [http //www.cluber.ru](http://www.cluber.ru); [http //www.bar10.ru](http://www.bar10.ru); [restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru); [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Содержание рабочей программы данного модуля определено конкретным видом профессиональной деятельности, к которому готовится выпускник и разработано совместно с работодателями.

В целях реализации компетентного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для активизации познавательной деятельности программа предусматривает применение различных методов современного обучения, широкое использование наглядных пособий и технических средств обучения. При выполнении внеаудиторной самостоятельной работы для обучающихся проводятся консультации. При выполнении заданий обучающиеся пользуются учебной и справочной литературой, указанной в программе.

Учебная практика организуется в мастерских образовательного учреждения и распределена на всё время изучения модуля. Производственная практика, реализуется концентрировано после изучения междисциплинарного курса МДК.04.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы».

Производственная практика организована на рабочих местах в предприятиях общественного питания города.

Контроль знаний и умений проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся проводится в форме тестовых заданий, отчётов по лабораторным работам, контрольным работам, отчетам по практике.

Итоговая аттестация обучающихся по изучению профессионального модуля – квалификационный экзамен.

В процессе освоения модуля созданы условия для формирования устойчивого интереса к профессии, воспитания ответственности, аккуратности, рациональности; развития внимания, технического мышления.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее или среднее техническое профессиональное образование.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки;

- мастера: высшее профессиональное или среднее профессиональное образование по направлению подготовки и иметь на 1 разряд по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Педагогические кадры должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом	Определение качества рыбы органолептическим способом;	Наблюдение за выполнением практических работ на основании оценочного листа согласно профессиональных компетенций.  Экспертная оценка на практических занятиях и в процессе учебной и производственной практика
	Обоснование выбора инвентаря и оборудования для обработки рыбы, организация рабочего места.	
	Демонстрация механической кулинарной обработки рыбы.	
ПК.4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Выполнение подготовки сырья, оборудования и инструментов к работе по приготовлению полуфабрикатов из рыбы.	Хронометраж времени, затрачиваемого на приготовления полуфабрикатов.  Тестовые задания.  Контрольные работы.
	Определение соответствия способов разделки рыбы с костным скелетом	
	Изготовление рыбных полуфабрикатов	
	Соблюдение правил по охране труда и технике безопасности при выполнении работ.	
ПК.4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	Умение пользоваться документацией.	Бракеражная оценка блюд согласно технологический требованиям.  Хронометраж времени, затрачиваемого на приготовление блюд.  Практический экзамен.  Тестирование.  Устный экзамен
	Умение подобрать инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы.	
	Изготовление простых блюд из рыбы с использованием различных технологий приготовления и оформления.	
	Соблюдение последовательности приёмов тепловой обработки.	
	Определение качества готовых блюд из рыбы в соответствии технологическим требованиям.	

	Выполнение правил по охране труда и технике безопасности при выполнении работ в горячем цехе.	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся сформированные профессиональные и общие компетенции, умения и навыки

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие в конкурсах профессионального мастерства.	Собеседование с обучающимися.  Наблюдения.  Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
	Участие в рамках предметной недели и НПК.	
	Активное посещение учебных занятий, консультаций и практики.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Демонстрация навыков самостоятельной познавательной деятельности.	Наблюдение.  Записи в учебном журнале.  Экспертная оценка.  Выполнение практических заданий.
	Демонстрация навыков самостоятельной практической работы.	
	Умения видеть проблему и наметить пути её решения.	
	Демонстрация навыков творческого мышления рациональности планирования и организации деятельности по приготовлению блюд из рыбы.	
	Обоснованность выбора способа действия в производственной ситуации	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый	Умения наблюдать и анализировать, выделять существенные признаки и на их основе делать выводы при выполнении учебных и производственных заданий при приготовлении блюд из рыбы.	Экспертная оценка. Наблюдение на практических занятиях. Собеседование с работодателями. Отчётов о прохождении производственной практике. Защита исследовательских работ.

контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Демонстрация навыков самостоятельного качественного исследования проблемы, пути ее решения.	
	Определение оценки качества проделанной работы.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Уровень знаний учащихся для формирования ПК.4.	Опрос. Тестирование. Наблюдение на практических и лабораторных занятиях. Экспертная оценка.
	Демонстрация способностей формулировать и решать различные проблемы в повседневной жизни.	
	Умения использовать различные источники информации.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оформление документации с использованием информационных технологий.	Наблюдение на практических занятиях. Оценка качества оформления самостоятельных работ.
	Создание презентаций, оформление рефератов, поиск информации в интернет ресурсах.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Умение работать в команде.	Наблюдение.  Экспертная оценка социальной активности.  Собеседование с работодателями.
	-демонстрация коммуникативных навыков и умений преодолевать трудности.	
	Владение этическими нормами в процессе общения с преподавателями и обучающимися.	
	Соблюдение санитарных норм и правил.	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Проявление чувств гражданственности, патриотизма, любви к Родине.	Наблюдение.  Отчётные документы.
	Своевременное получение приписного свидетельства;	
	Участие в учебных сборах и военно-патриотических мероприятиях.	