

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

**19.01.17.ПОВАР, КОНДИТЕР**

БОХАН

2016

Рассмотрена и одобрена на  
заседании методической комиссии  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Протокол № \_\_\_\_  
Руководитель МК \_\_\_\_\_

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

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум»

**Разработчики:**

Цыденова Татьяна Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории;  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

**Рецензент:**

(от работодателя)

«Общепит»  
(место работы)

зав. производством  
(занимаемая должность)

Е.Ю Деревягина  
(инициалы, фамилия)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                                                                        | стр.      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                                                                   | <b>4</b>  |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                                                                 | <b>6</b>  |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                                                              | <b>7</b>  |
| <b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>                                                     | <b>11</b> |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ<br/>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | <b>16</b> |

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки , Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.04 **Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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 и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и 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 дополнительных 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 – 228 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 228 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 52 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 32 часов;

учебной и производственной практики – 144 часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ.04 **Приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код   | Наименование результата обучения                                                                                                                                         |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом.                                                                                                                           |
| ПК 2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.                                                                                      |
| ПК 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 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 ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                                                                          | Всего часов<br>(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<br>(если предусмотрена рассредоточенная практика) |
|                                   |                                                                                                                         |                                                    | Всего, часов                                                            | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |                                            |                |                                                                           |
| 1                                 | 2                                                                                                                       | 3                                                  | 4                                                                       | 5                                                        | 6                                          | 7              | 8                                                                         |
| ПК 1.                             | Раздел 1.<br>Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом          | 44                                                 | 22                                                                      | 4                                                        | 12                                         | 26             | -                                                                         |
| ПК 2., ПК 3.                      | Раздел 2.<br>Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом | 76                                                 | 30                                                                      | 8                                                        | 20                                         | 46             | -                                                                         |
|                                   | Производственная практика, часов                                                                                        | 72                                                 |                                                                         |                                                          |                                            |                | 72                                                                        |
|                                   | <b>Всего:</b>                                                                                                           | 228                                                | 52                                                                      | 12                                                       | 32                                         | 72             | 72                                                                        |

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

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем                                                                     | № урока        | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практики<br>ческие занятия, самостоятельная работа обучающихся.                                                                                           | Объем часов | Тип и форма урока                                     | Вид контроля                                  | Уровень освоения |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------|
| 1                                                                                                                                                             | 2              | 3                                                                                                                                                                                                              | 4           | 5                                                     | 6                                             | 7                |
| <b>Раздел 1</b><br><b>Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</b> |                |                                                                                                                                                                                                                | 44          |                                                       |                                               |                  |
| <b>МДК.4.</b><br><b>Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</b>                                                                               |                |                                                                                                                                                                                                                | 18          |                                                       |                                               |                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br><b>Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.</b>                                                                         |                | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                              | 5           | Урок ознакомления с новым материалом                  | Устный опрос<br>Фронтальный опрос             | 1                |
|                                                                                                                                                               | 1-2            | <b>Значение рыбы в питании человека</b><br>Пищевая ценность рыбы. Классификация и виды рыбы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления рыбы.                                               |             | Урок-лекция с презентацией                            | индивидуальный опрос                          | 2                |
|                                                                                                                                                               | 3-4<br>5       | <b>Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.</b><br>Размораживание и вымачивание. Способы разделки рыбы.                                                                                      |             |                                                       |                                               |                  |
|                                                                                                                                                               |                | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                    | 4           | Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум | Практический контроль<br>индивидуальный отчёт |                  |
|                                                                                                                                                               | 6-7            | Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы.                                                                                                                                          |             |                                                       |                                               |                  |
|                                                                                                                                                               | 8-9            | Расчет массы сырья нетто или полуфабриката при механической кулинарной обработке.                                                                                                                              |             |                                                       |                                               |                  |
| <b>Тема 1.2.</b><br><b>Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</b>                                                                           |                | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                              | 9           | Комбинированный урок урок- презентация                | Устный опрос<br>Фронтальный опрос             | 2                |
|                                                                                                                                                               | 10-11          | <b>Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, жарки.</b><br>Технология приготовления полуфабрикатов. Панирование: виды, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов. |             | Комбинированный урок урок- презентация                | индивидуальный опрос<br>письменный опрос      |                  |
|                                                                                                                                                               | 12-13<br>14-15 | <b>Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, жарки.</b>                                                                                                                                                   |             |                                                       |                                               |                  |
|                                                                                                                                                               | 16-17          | <b>Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из</b>                                                                                                                                                       |             |                                                       |                                               | 2                |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                |                                                                                                                                                                                             |    |                                                                                                                            |                                              |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 18                             | неё.<br>Технология приготовления, рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов                                                                          |    |                                                                                                                            |                                              |   |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4</b><br>Составление опорных конспектов с помощью учебной и специальной литературы по теме: «Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря».<br>Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практической работы, отчета и подготовка к защите.                                                                           |                                |                                                                                                                                                                                             | 12 |                                                                                                                            |                                              |   |
| <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b><br>Подготовка конспекта об использовании пищевых рыбных отходов.<br>Составление схемы разделки рыбы с костным скелетом.                                                                                                                                                                                                                                                           |                                |                                                                                                                                                                                             |    |                                                                                                                            |                                              |   |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ:</b><br>Обработка рыбы с костным скелетом - в целом виде, на порционные куски, филе.<br>Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки.<br>Приготовление котлетной рыбной массы и полуфабрикатов из котлетной рыбной массы.<br>Оценка качества рыбных полуфабрикатов, проведение бракеража.<br>Подготовка рыбных полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. |                                |                                                                                                                                                                                             | 26 |                                                                                                                            |                                              |   |
| <b>Раздел 2</b><br><b>Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                |                                                                                                                                                                                             | 76 |                                                                                                                            |                                              |   |
| <b>МДК.4.</b><br><b>Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                |                                                                                                                                                                                             | 30 |                                                                                                                            |                                              |   |
| <b>Тема 2.1.</b><br><b>Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы с костным скелетом.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                           | 22 | Комбинированный урок урок- презентация<br>Комбинированный урок урок- презентация<br>Комбинированный урок урок- презентация | Устный опрос<br>Фронтальный опрос            |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 19-20                          | <b>Особенности приготовления блюд из рыбы.</b><br>Классификация по способу тепловой обработки.<br>Изменения и процессы, происходящие в рыбе и рыбных полуфабрикатах при тепловой обработке. |    |                                                                                                                            |                                              | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 21-22<br>23-24                 | <b>Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.</b><br>Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.                                                  |    |                                                                                                                            | индивидуальный опрос<br><br>письменный опрос | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 27-28<br>29-30<br>31-32        | <b>Приготовление блюд из жареный и запеченной рыбы.</b><br>Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.                                                    |    |                                                                                                                            |                                              | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 37-38<br>39-40<br>41-42<br>43- | <b>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.</b><br>Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.                                                       |    |                                                                                                                            |                                              | 2 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |                                                                                                              |     |                                                       |                                            |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 44-45<br>46             | Дифференцированный зачет                                                                                     |     |                                                       |                                            |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         | <b>Практическое занятие</b>                                                                                  | 2   | Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум | Практический контроль индивидуальный отчёт |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 25-26                   | Расчет массы выхода готовых изделий при тепловой обработке рыбы.                                             |     |                                                       |                                            |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         | <b>Лабораторная работа</b>                                                                                   | 6   | Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум | Практический контроль индивидуальный отчёт |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 33-34<br>35-36<br>47-48 | Приготовление и отпуск простых блюд из рыбы с костным скелетом. Требование к качеству. Проведение бракеража. |     |                                                       |                                            |  |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                         |                                                                                                              | 20  |                                                       |                                            |  |
| Подготовить творческие работы по теме: «Блюда из рыбы и морепродуктов».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                         |                                                                                                              |     |                                                       |                                            |  |
| <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                         |                                                                                                              |     |                                                       |                                            |  |
| Составление опорных конспектов, технологических схем приготовления блюд из рыбы.<br>Подготовка к лабораторной и практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторной и практической работы, отчетов и подготовка к их защите.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                         |                                                                                                              |     |                                                       |                                            |  |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ:</b><br>Подготовка сырья к производству.<br>Приготовление, оформление, отпуск блюд из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы.<br>Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.<br>Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбной котлетной массы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.                                                                                                                                                |                         |                                                                                                              | 46  |                                                       |                                            |  |
| <b>Производственная практика</b><br><b>Виды работ:</b><br>Подготовка сырья к производству.<br>Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из чешуйчатой рыбы.<br>Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из бесчешуйчатой рыбы.<br>Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.<br>Механическая кулинарная обработка пищевых рыбных отходов, приготовление, оформление и подача блюд из них.<br>Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря, приготовление, оформление и подача блюд из них.<br>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. |                         |                                                                                                              | 72  |                                                       |                                            |  |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |                                                                                                              | 228 |                                                       |                                            |  |
| <b>Промежуточная аттестация: экзамен</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |                                                                                                              |     |                                                       |                                            |  |



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля;
- плакаты «Механическая кулинарная обработка рыбы», «Разделка рыбы на филе (пластование)», «Тельное из рыбы»
- схемы «Разделка рыбы с костным скелетом», «Обработка осетровой рыбы».

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд из рыбы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд из рыбы.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2013 г.
2. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2013 г.
3. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2012 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2013. 2013. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2012. Сборник технологических нормативов.
5. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
8. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
9. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
10. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
11. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
12. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2013 г.
2. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2008 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».
9. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

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

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Результаты<br>(освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели<br>оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Формы и методы контроля и<br>оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места при обработке рыбы с костным скелетом с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- определение годности первичного сырья требованиям качества органолептическим методом;</li> <li>- соответствие и обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, микроволновая печь, холодильник) с соблюдением правил ТБ;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом;</li> <li>- выполнение действий в соответствии единых норм времени выполнения операций;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение при выполнении практической работы и прохождении учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка при выполнении лабораторной работы, прохождении учебной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка соблюдения последовательности при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;</li> </ul> |

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение условий и сроков хранения обработанной рыбы с костным скелетом в соответствии с требованиями СанПиНа;</li> <li>- расчет количества отходов при обработке рыбы с костным скелетом;</li> <li>- соблюдение температурного режима охлаждения, замораживания и хранения рыбы с костным скелетом.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка расчетов во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                         |
| ПК 2. Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение годности первичного сырья требованиям качества органолептическим методом;</li> <li>- организация рабочего места для подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, микроволновая печь, холодильник);</li> <li>- организация рабочего места при приготовлении или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики ;</li> <li>-экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul> |

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                             | <p>процесса приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение действий в соответствии единым нормам времени выполнения операций;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в соответствии с требованиями СанПиНа;</li> <li>- выполнение действий по соблюдению температурного режима и правил охлаждения, замораживания и хранения приготовленных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</li> </ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка при во время лабораторной работы прохождения учебной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при проведении лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики.</li> </ul>                                                                                                                                   |
| <p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- выбора тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- соблюдение последователь-</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, учебной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время лабораторной работы, прохождения учебной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>ности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- выбор посуды для отпуска простых блюд из рыбы;</li> <li>- выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд из рыбы;</li> <li>- проведение бракеража простых блюд из рыбы в соответствии с требованиями качества;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения простых блюд из рыбы в соответствии с требованиями СанПиНа.</li> </ul> | <p>время прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка соблюдения норм времени во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики.</li> </ul> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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.

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие<br/>компетенции)</b>                                                         | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>                                                                                                                                                                                          | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b>                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1.<br>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики;</li> <li>-социологический опрос;</li> </ul> |

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики;</li> <li>-участие в профориентационной деятельности;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;</li> <li>- эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ;</li> <li>– изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>-анкетирование;</li> <li>- оценка материалов портфолио.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>ОК 2.<br/>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели;</li> <li>– формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности;</li> <li>– обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>– выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики);</li> <li>– личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>– самооценка качества выполнения поставленных задач;</li> <li>– соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики;</li> <li>-экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;</li> <li>- самооценка результативности и качества выполненной работы;</li> <li>-устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 3.<br/>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>- правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;</li> <li>- правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение с фиксацией фактов;</li> <li>-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной практики и производственной практики;</li> <li>-экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;</li> <li>-устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.</li> </ul> |
| <p>ОК 4.<br/>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Оперативный поиск необходимой информации;</li> <li>– отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач;</li> <li>– оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.</li> </ul>                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ.</li> <li>- экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ;</li> <li>- оценка выполнения творческих работ.</li> </ul>    |
| <p>ОК 5.<br/>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– работы с различными видами информации;</li> <li>– владение различными способами самостоятельного поиска информации;</li> <li>– результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности;</li> </ul>                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время</li> </ul>                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                     | – использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | выполнения практических работ;<br>- оценка электронных презентаций, электронного портфолио.                                                                                               |
| ОК 6.<br>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.                              | - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы;<br>-аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;<br>степень владения навыками бесконфликтного общения;<br>- соблюдение принципов профессиональной этики;<br>- успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства. | -наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах.                          |
| ОК 7.<br>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.                      | - организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | - наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих мест на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практике.                  |
| ОК 8.<br>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности;<br><br>-применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности;<br>- анкетирование;<br>- экспертная оценка деятельности во |

|  |  |                                                                |
|--|--|----------------------------------------------------------------|
|  |  | время выполнения работ по учебной и производственной практики. |
|--|--|----------------------------------------------------------------|