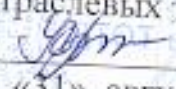


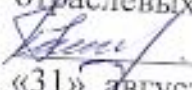
Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

«УТВЕРЖДАЮ»

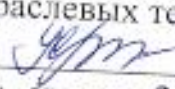
И.о директора ГАПОУ
«Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В.Черланов
«31» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. директора по УТР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 Р.И. Нигманов
«31» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. директора по НМР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В. Черланов
«31» августа 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ
ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

МДК 02.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции

ПП.02 Производственная практика

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения — очная

Нормативный срок обучения

3 года 10 месяцев

на базе основного общего
образования.

с. Ст. Дрожжаное, 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 23.02.03 Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта

Организация-разработчик: ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Разработчики:

Волкова Р.Ф. - преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий».

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения специальных дисциплин.
Протокол №1 от «28» августа 2020 г.

Председатель методического объединения  Р.Ф. Волкова

Рабочая программа рассмотрена и принята на совместном заседании педсовета.

Заседание Педсовета. Протокол №1 от «31» августа 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02. 10 Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности: «Холодные блюда и закуски, горячие закуски» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы)

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной переподготовки кадров, на курсах повышения квалификации по специальности Технология продукции общественного питания

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

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

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов, расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов, проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов, организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов, приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, декорирования блюд сложными холодными соусами, контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных 30 мясных, рыбных блюд и соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами; технику

приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **210** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **140** часов;
вт.ч лабораторных и практических занятий обучающегося – **102** часа;
самостоятельной работы обучающегося – **70** часов;
производственной практики – **72** часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося						
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов если предусмотрена рассредоточенная практика)		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1-2.3	Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	210	140	70			70				
	Производственная практика	36									
	Учебная практика	90									
	Всего:	336	140	70	-	70	-	70	-	90	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрена)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
Раздел 1			
Организация производства.	Содержание	14	
	1. Типы и виды обслуживания в системе питания (технология cook, serve) и расчет посетителями	2	
	2. Состав, структура помещений и требования к ним	2	2
	3. Требования к рабочим местам	2	2
	4. Общие правила организации производства	2	
	5. Организация технологического процесса обработки овощей	2	
	6. Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов	2	
	7. Организация технологического процесса холодного цеха.	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела 1.	25	
	Ответить на вопросы и задания. Подготовить сообщения, доклады и эссе на следующие темы		
	1. Тартинки, канапе, гренки		
	2. Приготовление легких закусок для фуршетного стола	5	
	3. Мини-закуски и соусы к ним	5	
	4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из овощей, мяса, рыбы	5	
	5. Закуски – лакомые кусочки	5	
Раздел 2			
Технологический	Содержание	5	
	1. Виды, пищевая ценность и качество сырья. Товароведно-	29	
		1	2

**процесс приготовления
холодных блюд и
закусок**

	технологическая характеристика плодовоовощных товаров.		
2.	Товароведно-технологическая характеристика рыбы и рыбных товаров.	1	2
3.	Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров.	1	2
4.	Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки.	1	2
5.	Товароведно-технологическая характеристика пищевых жиров.	1	2
6.	Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок.	1	
7.	Условия хранения сырья и продуктов.		
8.	Температурный режим порционирования и условия хранения холодных блюд и закусок.	1	
9.	Правила подачи холодных блюд и закусок	1	
10.	Правила подачи горячих закусок	1	
11.	Значение и классификация холодных блюд и закусок	1	
12.	Инновационные технологии процессов приготовления и подготовки к реализации готовой продукции	1	
13.	Бутерброды		
14.	Гастрономические товары и консервы	1	
15.	Общие правила приготовления, требования к качеству и подача салатов и винегретов.	1	
16.	Салаты из сырых овощей		
17.	Салаты из вареных овощей и винегреты	1	
18.	Салаты из рыбы и морепродуктов.	1	
19.	Салаты из мяса и птицы	1	
20.	Салаты-коктейли	1	
21.	Производство закусок. Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок	1	
22.	Закуски из овощей и грибов.	1	

23	Закуски из яиц.		1
24	Производство блюд и закусок из рыбы и мяса. Холодные блюда и закуски из рыбы.		2
25	Холодные блюда и закуски из мяса и мясных гастрономических продуктов.		2
26	Требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства.		2
Практические работы			
1	Организация рабочего места для приготовления бутербродов		34
2	Технология приготовления салатов		2
3	Расчет нормы сырья		2
4	Составление технологических карт на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы и бутербродов.		2
5	Расчет себестоимости продукции на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы и бутербродов.		10
6	Составление «Плана-меню» на холодные закуски		8
7	Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составления производственной программы.		4
8	Составление технико-технологических карт на холодные блюда из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы.		2
Лабораторные работы			
1.	Приготовление салатов и винегретов		4
2.	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы		4
3.	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса		4
4.	Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов		4
Самостоятельная работа при изучении раздела 2			
Ответить на вопросы и задания. Подготовить сообщения, доклады и эссе на следующие темы			30
1. Приготовление судака заливного			3

2.	Приготовление поросенка заливного		3
3.	Приготовление заливных блюд из субпродуктов		3
4.	Тайны салата «Оливье»		3
5.	Приготовление горячих закусок из мяса		3
6.	Приготовление горячих закусок из рыбы		3
7.	Приготовление горячих закусок из морепродуктов		3
8.	Приготовление рулетов из мяса и птицы («Мраморный, «Сказочный»)		3
9.	Приготовление фаршированных холодных закусок		3
10.	Приготовление печеночного торта, террина из утиной печени с хурмой		3
Раздел 3			
Технологический			
процесс приготовления			
сложных холодных			
блюд из рыбы, мяса и			
птицы.			
1.	Сложные холодные закуски. Украшение сложных холодных блюд и закусок. Украшение из цитрусовых.		27
2.	Украшения из косточковых и семечковых фруктов. Украшения из экзотических плодов.		2
3.	Украшения из овощей.		2
4.	Украшения из яиц и масла сливочного.		2
5.	Украшения из желе.		2
6.	Закуски сложного приготовления. Канapé. Корзиночки, волваны с различными наполнителями.		2
7.	Салаты сложного приготовления.		2
8.	Холодные закуски из рыбы и мяса сложного приготовления.		2
9.	Холодные блюда из рыбы, мяса и птицы сложного приготовления. Фаршированные и заливные блюда из рыбы.		2
10.	Отварные и заливные холодные блюда из нежирного водного сырья сложного приготовления.		3
11.	Холодные блюда из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления.		2
12.	Сложные горячие закуски		2
13.	Требования к качеству холодных блюд и закусок сложного приготовления.		2

Лабораторная работа		14
1	Приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии приготовления. Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.	2
2	Приготовление основного красного соуса	2
3	Приготовление основного белого соуса	2
4	Приготовление производных соусов от основного красного	2
5	Приготовление производных соусов от основного белого	2
6	Приготовление сметанного соуса и его производных	2
7	Приготовление молочного соуса и его производных	2
Практическая работа		6
1	Расчет количества соуса для отпуска блюда, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости	2
2	Разработка ассортимента соусов	2
3	Приготовление основного красного соуса	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 3		15
Ответить на вопросы и задания. Подготовить сообщения, рефераты, доклады и эссе на следующие темы		
1. Его величество - МАЙОНЕЗ		
2. Ароматизированный уксус		5
3. Приготовление салатных заправок		5
Учебная практика		5
1. Технология приготовления бутербродов.		90
2. Технология приготовления канале.		6
3. Технология приготовления сэндвичей.		7

4. Приготовление, оформление и отпуск закусок из мяса	7
5. Приготовление, оформление и отпуск закусок из рыбы	7
6. Маринованные и фаршированные холодные закуски	7
7. Маринованная камбала со сладким перцем.	7
8. Маринованная семга.	7
9. Фаршированное куриное филе	7
10. Приготовление, оформление и отпуск теплого салата с морепродуктами	7
11. Приготовление рулета из смешанного мяса	7
12. Приготовление рулета из куриной печени	7
13. Приготовление соусов для холодных блюд	7
Производственная практика – (по профилю специальности)	
Инструктаж по охране труда и т/б, п/б и производственной санитарии, при приготовлении п/ф для сложной кулинарной продукции	72
Организация и приготовление канапе и бутербродов	2
Организация и приготовление салатов из и вареных сырых овощей	4
Организация и приготовление тарталеток и валованов	4
Организация и приготовление холодных закусок из рыбы и морепродуктов	4
Организация и приготовление холодных закусок из мяса	4
Организация и приготовление холодных закусок из с/х птицы	4
Организация и приготовление холодных закусок из яиц и сыра	4
Организация и приготовление заливных блюд из рыбы	4
Организация и приготовление холодных блюд из рыбы и морепродуктов	4
Организация и приготовление заливных блюд из мяса	4
Организация и приготовление холодных блюд из мяса	4
Организация и приготовление поросёнка фаршированного	5
Организация и приготовление холодных блюд из с/х птицы	5
	5
ВСЕГО	210

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: кабинет кулинарии, лаборатория: лаборатория подготовки поваров

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета столы ученические, стулья ученические, книжные шкафы, шкаф для плакатов.

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска с проектором, принтер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории по подготовке поваров: производственные столы, электронные весы, разделочные доски, поварские ножи, производственные раковины для мытья продуктов, электрическая плита с духовкой тестомесильная машина, электрическая мясорубка, слайсер электрический, электрическая фритюрница, весы напольные электронные.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: производственный стол, весы, доски и ножи, картофелечистка, овощерезка, производственная раковина для мытья овощей, электроплита, жарочный шкаф, фритюрница, гриль, пароконвектомат, пароконвекционная печь, компьютер, интерактивная доска, электронная книга.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Васюкова А.Т. Организация приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. -М. 2017г.-224с

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) в рамках профессионального модуля «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных технологических навыков в рамках профессионального модуля.

Данный модуль изучается после изучения следующих дисциплин или вместе с «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных

товаров», «Безопасность жизнедеятельности».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

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

Результаты (освоения ПК) (действия)	Элементы ПК (последовательность действия, глагол)	Процедура оценивания формы и методы контроля и оценки ПК
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	-организация рабочего места;	-зачет (в виде тестов)
	-организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок	
	-выполнение механической кулинарной обработки основных продуктов	
	-расчет сырья исходя из технологических карт холодных блюд и закусок	
	-технология приготовления сложных холодных блюд	
	- оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, декорирования блюд сложными холодными соусами.	
	-проверка органолептическим способом качество основных	

	продуктов и дополнительных ингредиентов требования к качеству готовых сложных холодных закусок -выбор производственного инвентаря и оборудование в соответствии технологическим требованиям к сложным холодным блюдам	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-организация рабочего места в холодном цехе	-зачет (в виде тестов)
	-расчет сырья исходя из технологических карт	
	-подбор производственного инвентаря и оборудования в соответствии технологическим требованиям к продукции холодного цеха	
	-оформление и подача холодных блюд и закусок	
	-проведение бракеража готовых блюд	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	-организация рабочего места в соответствии с приготовлением сложных холодных соусов	-зачет (в виде тестов)
	-расчет сырья исходя из технологических карт	
	-выбор производственного инвентаря и оборудование в соответствии технологическим требованиям	
	-оформление и подача сложных холодных соусов	
	-проведение бракеража готовых Соусов	

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

Результаты (освоенные компетенции)	общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
------------------------------------	-------	---------------------------------------	-------------------------

		оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; Оценка эффективности и качества выполнения;	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач, осуществление коррекции собственной деятельности и ответственности за свою работу	
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация умений использования информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Демонстрация навыков работы в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством	
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Демонстрация готовности организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда и	

	производственной санитарии	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация готовности исполнять воинскую обязанность с применением полученных профессиональных знаний	