

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«технологический колледж»

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)***

***ПМ.01 ПРИЕМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ
К ПЕРЕРАБОТКЕ***

для специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
базовая подготовка

Советск,
2021 год

Согласовано
заведующий учебно-методическим отделом
_____ Н.А. Ивашкина
31.08.2021 года

Рабочая программа по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки, разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 373, Зарегистрировано в Минюсте России 01 августа 2014 года №33402, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение
Калининградской области профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

Разработчик:

Ботвина О.Е. преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрена на заседании методической кафедры «Технология продуктов питания и товароведения», протокол №1 от 30 августа 2021 года _____

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения
Калининградской области профессиональной образовательной организацией
«Технологический колледж», протокол №1 от 31 августа 2021 года

Согласовано:

работодатель
ЗАО «ТИПЕК»

генеральный директор _____ Логвинов А.С.

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

ПМ.01 ПРИЕМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки

В результате изучения производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
ПК 1.5.	Подбирать новые виды сырья для производства новых видов хлебобулочных изделий

1.1.3. В результате освоения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> – приемки сырья; – контроля качества поступившего сырья; – ведения процесса хранения сырья; – подготовки сырья к дальнейшей переработке
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; – использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

	<ul style="list-style-type: none"> –эксплуатировать основные виды оборудования; –оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; –определять потери сырья при хранении; –подготавливать сырье к дальнейшей переработке; –подбирать сырье для правильной замены; –рассчитывать необходимое количество заменителя; –соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; – подбирать новые виды сырья для производства новых видов хлебобулочных изделий; – рассчитывать стоимость сырья для производства хлебобулочных изделий;
знать	<ul style="list-style-type: none"> – виды, химический состав и свойства сырья; – требования действующих стандартов к качеству сырья; – основные органолептические и физико-химические показатели качества; – правила приемки, хранения и отпуска сырья; – правила эксплуатации основных видов оборудования; – особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; – виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения; – правила подготовки сырья к производству; – способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству; – производственное значение замены одного сырья другим; – основные принципы и правила взаимозаменяемости; – правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии. – новые виды сырьевого ресурса в производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; – методы расчета стоимости сырья для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки - 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПМ.01 ПРИЕМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ

Код ПК ОК	Код и наименования профессиональн ых модулей	Количество о часов по ПП.01	Виды работ	Наименования тем производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки	Количе ство часов по темам
1	2	3		4	5
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	72	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение приемки сырья в тарные и бестарные склады хранения 2. Проведение входного контроля основного и дополнительного сырья 3. Проведение и соблюдение параметров хранения основного и дополнительного сырья. 4. Выполнение работ по обслуживанию оборудования для хранения муки 5. Проведение анализов качества основного и дополнительного сырья. 6. Проведение и соблюдения параметров подготовки основного и дополнительного сырья к переработке 7. Выполнение расчетов по взаимозаменяемости сырья согласно рецептурам 8. Проведение и соблюдение за работой оборудования в мукопросеивательном отделении 	72
ВСЕГО часов					72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПМ.01 ПРИЕМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на предприятиях хлебопекарной промышленности, с которыми заключены двухсторонние договора на проведение производственной практики (по профилю специальности) и где имеются условия для работы обучающимся в соответствии с программой производственной практикой (по профилю специальности).

Реализация производственной практикой (по профилю специальности) предполагает наличие лаборатории Микробиологии, санитарии и гигиены, учебной пекарни.

Учебная пекарня

Рабочее место преподавателя, место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для посуды), технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь или жарочный шкаф, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), каф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, иксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены

рабочие места по количеству обучающихся, комплект учебно – методической документации, оборудование и аппараты: термостаты, сушильный шкаф, автоклав, шкаф вытяжной, холодильник, электроплитка, водяная баня, микроскопы, измерительные приборы, центрифуга, анализатор «Клевер», технические и электронные весы, рН-метр, титровальная установка, рефрактометр, химические реактивы, посуда, прибор Чижовой для высушивания полуфабрикатов, печь для выпечки изделий, расстойный шкаф, прибор Журавлевой для определения пористости, тестомесильная машина, дозатор воды. Технические средства обучения: компьютер для преподавателя, видеопроектор, интерактивная доска, меловая доска, презентационные и видеоматериалы.

3.2. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Проблемная лекция, лекция с заранее запланированными ошибками, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, метод «круглого стола», семинар, мультимедийная презентация, деловые и ролевые игры, индивидуальные и групповые проекты, кейс-метод

3.3. При реализации образовательной программы могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии

3.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве учебник для студентов СП - М.: Академия, 2018
2. Основы автоматизации технологических процессов: учебник / В.Ю. Шишмарев. — Москва: КноРус, 2019
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы: учебник - М.: Академия, 2018
4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студентов СПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2018
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: практикум / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2016
7. Кузнецова Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студентов СПО.-М.: Издательский центр "Академия", 2018

Дополнительные источники:

1. Журналы: «Хлебопродукты», «Хлебопечение России», «Хлебопек», «Кондитерское производство»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.russbread.ru>
2. [http:// Saechka.ru](http://Saechka.ru)
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. [http:// kuking.net](http://kuking.net)
5. [http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru)
6. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru

3.5. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися производственной практики (по профилю специальности) должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки.

Колледж ежегодно обновляет содержание программы производственной практики (по профилю специальности) в части, установленной учебным заведением; содержание методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных федеральным государственным образовательным стандартом.

Для приобретения практического опыта планируется учебная и производственная практика (по профилю специальности) в форме практической подготовки, которые реализуются концентрированно или рассредоточено.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику (по профилю специальности) в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) в форме практической подготовки реализуется в организациях и на предприятиях, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональных областях: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест предприятий и организаций производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Каждого обучающегося необходимо обеспечить:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по темам профессионального модуля, изданной за последние 5 лет;
- доступом к сети Интернет во время самостоятельной подготовки;
- доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям;
- доступом для оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями и организациями;
- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;

Для реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для всестороннего развития и социализации личности колледж способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса (развитие самоуправления, участие в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов).

Обучающиеся должны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные программой подготовки специалистов среднего звена.

Консультации для обучающихся предусматриваются групповые и индивидуальные.

3.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических, инженерно - педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования или среднего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Колледж обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1.1.Организовать и производить	- соблюдение промсанитарии при приемке сырья;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в

<p>приемку сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при приемке сырья; - выполнение подбора технологического оборудования для приемки сырья; - проведение входного контроля приемки сырья в соответствии с техническими документами на качества сырья; - оформление производственной документации приема основного и дополнительного сырья; - соблюдение и контролирование работы разгрузочных устройств; - распределение сырья на склады тарного хранения; - распределение сырья на склады бестарного хранения; - соблюдение параметров концентрации пыли в отделении для приемки муки; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании по приемке сырья; - выполнение заключительных работ; 	<p>процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий на практических занятиях по производственной практике (по профилю специальности) в форме практической подготовки; <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических работ по производственной практике (по профилю специальности) на дифференцированном зачете
<p>ПК.1.2.Контролировать качество поступившего сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение промсанитарии во время контроля качества сырья; - организация рабочего места для контроля сырья; - выполнение подбора технологического оборудования для контроля сырья; - определение показателей качества поступившего сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования; - проведение отбора проб при входном контроле основного и дополнительного сырья; - выполнение органолептических и физико-химических анализов поступившего основного и дополнительного сырья; - оформление журналов - учета качества поступившего сырья; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; - выполнение заключительных работ; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий на практических занятиях по производственной практике (по профилю специальности) в форме практической подготовки; <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических работ по производственной практике (по профилю специальности) на дифференцированном зачете
<p>ПК.1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение промсанитарии при хранении сырья; - организация рабочего места при хранении сырья; - выполнение подбора технологического оборудования для хранения сырья; - соблюдение концентрации воздуха в силосах и бункерах для хранения муки; - соблюдение параметров хранения сыпучего основного и дополнительного сырья (мука, соль, сахар, пищевые добавки); 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий на практических занятиях по производственной практике (по профилю специальности) в форме практической подготовки;

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение параметров хранения жидкого сырья (дрожжевого молока, солевого раствора, жидкого жира,); - соблюдение параметров хранения сырья в холодильном отделении (дрожжи прессованные, жировые продукты, молочные продукты); - заполнение производственной документации хранения сырья; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании для хранения сырья; - выполнение заключительных работ; 	<p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических работ по производственной практике (по профилю специальности) на дифференцированном зачете
ПК.1.4.Организовать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение промсанитарии во время подготовки сырья; - организация рабочего места для подготовки сырья; - выполнение подбора технологического оборудования для подготовки сырья; - осуществление подготовки муки к переработке; - соблюдение концентрации пыли в просеивательном отделении; - ведение журнала учета металлопримесей в муке; - соблюдение параметров приготовления основного и дополнительного сырья к переработке; - соблюдение правил техники безопасности при работе на оборудовании по подготовке сырья к переработке; - ведение журналов – учетов по отпуску сырья в производство. 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий на практических занятиях по производственной практике (по профилю специальности) в форме практической подготовки; <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических работ по производственной практике (по профилю специальности) на дифференцированном зачете
ПК 1.5. Подбирать новые виды сырья для производства новых видов хлебобулочных изделий	Подбирать новые виды сырья для производства новых видов хлебобулочных изделий	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - проявление устойчивого интереса к будущей профессии, - участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, - активное и систематическое участие в профессионально 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения основной

	<p>значимых мероприятиях (конференциях, проектах)</p> <p>- наличие положительных отзывов по итогам практики.</p>	образовательной программы
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>- организация собственной профессиональной деятельности,</p> <p>- постановка целей и выбор методов ее достижения,</p> <p>- определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ,</p> <p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</p> <p>- грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения основной образовательной программы</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>- эффективный выбор методов поиска необходимой информации,</p> <p>- использование различных источников, включая электронные;</p> <p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач,</p> <p>- освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения основной образовательной программы</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p>	<p>-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности,</p> <p>- работа с ПК и Интернетом.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>- способность работать в команде и коллективе,</p> <p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<p>- самоанализ эффективности и качества выполнения работ,</p> <p>- умение контролировать работу подчиненных,</p> <p>- проявление ответственности за работу подчиненных.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно</p>	<p>-определение задач</p>	<p>выполнения основной</p>

<p>определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личного и квалификационного уровня.</p>	<p>образовательной программы</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации, - изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>