

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

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

ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

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.02 ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

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 деятельности «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
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

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 2	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ПК 2.5.	Рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса

1.1.3. В результате освоения производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки обучающийся должен

Иметь практический опыт в	контроля качества сырья и готовой продукции; - ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - ведение процесса хранения сырья; - эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для
---------------------------	---

	производства хлеба и хлебобулочных изделий.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно; - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; - вести соответствующую производственную и технологическую документацию; - рассчитывать производственные рецептуры; - определять расход сырья; - рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; - рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий; - рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий; - подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий; - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; - проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии. - разрабатывать новые виды хлебобулочных изделий по критериям качества; - разрабатывать этикетку для упаковки хлебобулочных изделий.
знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции; - органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; - основные методы органолептических и физико-химических испытаний; - ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства; - способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов; - методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; - правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; - понятие «унифицированные рецептуры»; - назначение, сущность и режимы операций разделки; - требования к соблюдению массы штучных изделий; - сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке; - режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента; - виды технологических потерь и затрат на производстве; - нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения; - причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению; - понятие «выход хлеба»;

	<ul style="list-style-type: none">- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий;- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;- виды, назначения и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;- правила безопасной эксплуатации оборудования;- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве;- методику разработки новых видов хлебобулочных изделий;- - упаковочные материалы для упаковки хлебобулочных изделий.
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки - 108 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Код ПК ОК	Код и наименования профессиональ ных модулей	Количество о часов по ПП.02	Виды работ	Наименования тем производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки	Количе ство часов по темам
1	2	3		4	5
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	108	Производство хлеба и хлебобулочны х изделий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по ТБ на рабочем месте. Проведение органолептических и физико-химических анализов качества полуфабрикатов. 2. Выполнение работ по управлению технологическими процессами при производстве хлебобулочных изделий из пшеничной муки. 3. Отработка практических навыков безопасной эксплуатации основных видов технологического и транспортировочного оборудования. 4. Выполнение работ по оформлению производственной и технологической документации при производстве хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. 5. Выполнение работ по расчету производственных рецептур при производстве хлеба из ржаной муки. 6. Подбор технологических операций и режимов по разделке теста при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. 7. Подбор режимов для выпечки хлебобулочных изделий. 8. Оформление документации по движению готовой продукции со склада в торговую сеть. 9. Отработка практических навыков безопасной эксплуатации основных видов технологического и транспортировочного оборудования. 10. Отработка практических навыков по проведению органолептических и физико-химических анализов на качество готового хлеба и хлебобулочных изделий. 11. Выполнение работ по расчету производственных рецептур, расходу сырья, потерь и затрат, выходу готовой продукции. 12. Дифференцированный зачет. 	108
				ВСЕГО часов	108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

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) в форме практической подготовки 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), шкаф 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, технические средства обучения, сушильный шкаф, прибор Чижовой для высушивания полуфабрикатов, печь для выпечки изделий, расстойный шкаф, прибор Журавлевой для определения пористости

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику (по профилю специальности).

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 программы должно проходить в условиях созданной образовательной средой 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 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.

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) ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется в процессе проведения практических занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Контролировать	- соблюдение санитарии при работе в лаборатории для проведения контроля качества	Текущий контроль: наблюдение и оценка в

<p>соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при проведении качественного анализа сырья; - выполнение подбора технологического оборудования для проведения анализов сырья; - соблюдение контроля качества сырья для приготовления теста; - контролирование сроков хранения сырья в складах тарного и бестарного хранения; - ведение журналов качества сырья для производства хлебобулочных изделий; - проведение органолептических и физико-химических анализов качества сырья; - соблюдение техники безопасности при работе в лаборатории; - 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 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение промсанитарии при приготовлении закваски, опары и теста; - организация рабочего места при приготовлении закваски, опары и теста; - выполнение подбора технологического оборудования для приготовления закваски, опары и теста; - выполнение подбора технологических операций приготовления закваски, опары и теста; - проведение процессов тестоведения; - соблюдение последовательности расчета производственных рецептур на хлебобулочные изделия; - соблюдение технологических параметров приготовления опары, закваски, притвора, теста для хлебобулочных изделий; - определение готовности полуфабрикатов органолептическим методом; - выявление дефектов теста, связанных с низким качеством сырья и неправильным процессом тестоведения, методы устранения дефектов; - определение расхода сырья для данного вида хлебобулочного изделия; - проведение расчетов потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса приготовления хлебобулочного изделия; - соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании; - выполнение заключительных работ; 	
<p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение промсанитарии при разделке, расстойке и выпечке хлеба и хлебобулочных изделий; 	<p>Текущий контроль:</p> <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при разделке теста, расстойке тестовых заготовок и их выпечке; - подбор технологического оборудования для разделки теста, расстойки тестовых заготовок и их выпечки; - подбор технологических операций и режимов для разделки теста, расстойки тестовых заготовок и выпечки изделий; - проведение организации и ведения процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - проведение расчетов массы тестовой заготовки, упека и усушки, выхода готовых изделий; - организация технологических этапов разделки тестовых заготовок для данного ассортимента хлебобулочных изделий; - контролирование и соблюдение режимов выпечки для различных групп изделий и в печах разной модификации; - выявление дефектов хлебобулочных изделий при неправильной разделке и выпечки, разработка мер по их устранению; - соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании; - выполнение заключительных работ; 	<p>- заданий на практических занятиях по производственной практике (по профилю специальности) в форме практической подготовки;</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- защиты практических работ по производственной практике (по профилю специальности) на дифференцированном зачете</p>
<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение промсанитарии при обслуживании технологического оборудования; - организация рабочего места в тестоприготовительном, разделочном и пекарном отделениях; - соблюдение за работой технологического оборудования; - соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании согласно технической инструкции данного оборудования». 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий на практических занятиях по производственной практике (по профилю специальности) в форме практической подготовки;</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- защиты практических работ по производственной практике (по профилю специальности) на дифференцированном зачете</p>
<p>ПК 2.5. Рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса. 	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- защиты практических работ по производственной практике (по профилю специальности) на дифференцированном зачете</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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 значимых мероприятиях (конференциях, проектах) - наличие положительных отзывов по итогам практики. 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - организация собственной профессиональной деятельности, - постановка целей и выбор методов ее достижения, - определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями. 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ, - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений 	
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный выбор методов поиска необходимой информации, - использование различных источников, включая электронные; - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, - освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности. 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения образовательной программы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, - работа с ПК и Интернетом. 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения образовательной программы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - способность работать в команде и коллективе, - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения 	образовательной программы

<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ эффективности и качества выполнения работ, - умение контролировать работу подчиненных, - проявление ответственности за работу подчиненных. 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> -определение задач профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня. 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения образовательной программы</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации, - изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности. 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>