

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №__
к ОПОП ППСЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»

О.Ю. Михайлова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рабочая программа УП.01.01 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюст России от 11.06.2014 г. № 32672); Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Мухутдинова Светлана Сергеевна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация питания в организациях питания является частью основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Менеджер и основного вида деятельности ВД.1 Организация питания в организациях общественного питания.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, формирование первичного практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	Практический опыт: ПО.1 распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; ПО.2 оперативного планирования работы производства; Умения: У.1 идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; У.2 контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	Практический опыт: ПО.3 получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; ПО.4 участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; ПО.5 проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; Умения: У.3 использовать нормативные и технологические документы; У.4 готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.6 участия в составлении и заключении договоров товаров;</p> <p>ПО.7 проведения приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</p> <p>У.6 составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>У.7 проводить приемку продукции;</p>
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.8 контроля осуществления технологического процесса производства;</p> <p>ПО.9 контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</p> <p>У.9 определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p>

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- обосновывать интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- организовывать собственную деятельность, достигать результат, контролировать качество выполнения профессиональных задач
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- выбирать решения в учебной и профессиональной деятельности; - принимать ответственность за результаты
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и	- использовать и применять информацию для профессионального и личностного развития

личностного развития.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; - соблюдать нормы деловой культуры и этикета
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - участвовать в военно-патриотических мероприятиях, военно-спортивных объединениях; - выполнять профессиональные обязанности во время учебных сборов
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	<ul style="list-style-type: none"> - применять действующие законы и нормативно-правовые документы, стандарты и иные нормативные документы

1.3. Количество часов на освоение программы УП.01.01 Учебная практика:

Всего – 72 часа.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Тема 1.1. Характеристики предприятий общественного питания		36	
Задание 1.1. Классификация ресторанов	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить работу по подготовке зала ресторана, использовать методы обслуживания, выявить уровень квалификации персонала, уровень качества обслуживания, применить правила личной гигиены персонала - распознать и идентифицировать блюда по меню ресторана 	6	ПО.1, ПО.2, У.1, У.2
Задание 1.2. Классификация кафе	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить работу по подготовке зала кафе, использовать методы обслуживания, выявить уровень квалификации персонала, уровень качества обслуживания, применить правила личной гигиены персонала - распознать и идентифицировать блюда по меню кафе 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.6, ПО.7, У.1, У.2, У.5, У.6, У.7
Задание 1.3. Классификация столовых.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить организацию питания работы столовых, выявить уровень квалификации персонала - распознать и идентифицировать блюда по меню столовых 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 1.4. Классификация закусочных (бистро).	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить работу зала закусочных (бистро), использовать методы обслуживания, выявить уровень квалификации персонала, уровень качества обслуживания, применить правила личной гигиены персонала - распознать и идентифицировать блюда по меню закусочных 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 1.5. Классификация видов помещений для обслуживания посетителей.	<ul style="list-style-type: none"> - произвести подготовку помещений для обслуживания посетителей, - выполнить требования к пожарной безопасности и охраны труда. 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 1.6. Виды вспомогательных помещений.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить подготовку вспомогательных помещений, - выполнить требования к пожарной безопасности и охране труда 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.3, У.4
Тема 2. Ознакомление с материально-технической базой.		36	
Задание 2.1.	- выполнить расстановку оборудования зала ресторана,	6	ПО.8, ПО.9,

Оборудование ресторана	- выполнить требования по эксплуатации оборудования.		У.8, У.9
Задание 2.2. Оборудование бара	- выполнить расстановку оборудования зала бара, - выполнить требования по эксплуатации оборудования.	6	ПО.8, ПО.9, У.8, У.9
Задание 2.3. Посуда ресторанов и баров	- подготовить ассортимент фарфоровой посуды, фаянсовой посуды, стеклянной посуды, металлической посуды для обслуживания	6	ПО.8, ПО.9, У.8, У.9
Задание 2.4. Посуда кафе	- подготовить ассортимент фарфоровой посуды фаянсовой посуды для обслуживания.	6	ПО.8, ПО.9, У.8, У.9
Задание 2.5. Столовое белье.	- определить ассортимент и качество столового белья	6	ПО.8, ПО.9, У.8, У.9
Задание 2.6. Столовые приборы.	- подготовить ассортимент основных столовых приборов для обслуживания, - подготовить ассортимент вспомогательных столовых приборов	6	ПО.8, ПО.9, У.8, У.9
	ИТОГО	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечена наличием банкетного зала, мастерской «Ресторанный сервис».

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. EКСI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12K(B/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии CB 184;
- Миксер барный т.м. EКСI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диаметр.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).

Оборудование рабочих мест банкетного зала:

- банкетные столы;
- мебель для сидения: стулья;
- передвижные (сервировочные) тележки;
- сервант;
- столовое белье: покрытие для стола, сервировочное покрывало, скатерти, драпировочные юбки, салфетки, ручки, полотенца;
- фарфоровая и фаянсовая посуда;
- металлическая посуда;
- столовые приборы.

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор, ПК;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- натуральные образцы посуды, столовых приборов.

3.2. Требования к реализации программы по практике

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом. Обучающиеся предоставляют по результатам практики дневник по практике.

Итогом учебной практики является оценка профессиональных компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с., [16] с. цв. ил.

2. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с., [16] с. цв. ил.

3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/452241>

4. Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. / А.А. Королев, Ю.В. Невсвижский, Е.И. Никитенко. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с.

5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. — 4-е изд., стер. — М.: Академия, 2019. — 336 с., [16] с. цв. ил.

6. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

Дополнительные источники:

1. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/452334>

2. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.

3. Куликовский, А.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/447613>

4. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник: в 2 ч. / М. А. Николаева. — Москва: Норма: ИНФРА-М, 2020. - ISBN 978-5-16-100981-9. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1045612>

5. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник: в 2 ч. / М. А. Николаева. — Москва: Норма: ИНФРА-М, 2020. - ISBN 978-5-16-100981-9. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1045612>

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

7. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/456684>

Электронные ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]– Режим доступа: <http://eor.edu.ru/>

2. Знай товар [Электронный ресурс]– Режим доступа: www.znaytovar.ru/

3. Знай товар [Электронный ресурс]–Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/m/forum/forum/boart5-0.htm>

4. Знай товар [Электронный ресурс]– Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/gost/>

5. Периодическая печать: Питание и общество // Ресторанный бизнес // Ресторан // Ресторанные ведомости//Ресторатор и др.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ПК руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
<p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;</p> <p>ПО.2 оперативного планирования работы производства;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</p> <p>У.2 контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</p>	<p>- выполняет подготовку зала к обслуживанию с учетом видов, типов и классов организаций общественного питания, основных характеристик торговых и производственных помещений организаций общественного питания, материально-технической и информационной базы обслуживания, правил подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе, методов организаций труда официантов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1, 1.2.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;</p> <p>ПО.4 участия в приготовлении ограниченного ассортимента</p>	<p>- осуществляет приём заказа на блюда и напитки;</p> <p>- обслуживает потребителей организаций общественного питания в обычном режиме</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.3. - 1.6.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>продукции общественного питания;</p> <p>ПО.5 проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>У.4 готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</p>		
<p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.6. участия в составлении и заключении договоров товаров;</p> <p>ПО.7 проведения приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</p> <p>У.6 составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>У.7 проводить приемку продукции;</p>	<p>- подготавливает зал и инвентарь к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</p> <p>- обслуживает массовые банкетные мероприятия официального и неофициального характера</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.2. – 1.5.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.8 контроля осуществления технологического процесса производства;</p> <p>ПО.9 контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</p> <p>У.9 определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p>	<p>- применяет передовые, инновационные методы и формы организации труда</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2.1. - 2.6.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов учебной практики 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.	- демонстрирует интерес к будущей профессии.	- наблюдение за выполнением Заданий 1.1.-1.6., 2.1.-2.6. в период прохождения учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач.	- наблюдение за выполнением Заданий 1.1.-1.6., 2.1.-2.6. в период прохождения учебной практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрирует способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- наблюдение за выполнением Заданий 1.1.-1.6., 2.1.-2.6. в период прохождения учебной практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- наблюдение за выполнением Заданий 1.1.-1.6., 2.1.-2.6. в период прохождения учебной практики
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	- наблюдение за выполнением Заданий 1.1.-1.6., 2.1.-2.6. в период прохождения учебной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявляет ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	- наблюдение за выполнением Заданий 1.1.-1.6., 2.1.-2.6. в период прохождения учебной практики
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- применяет знания на практике	- наблюдение за выполнением Заданий 1.1.-1.6., 2.1.-2.6. в период прохождения учебной практики