

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 ППССЗ по специальности
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

СОГЛАСОВАНО

Директор
ООО «АШАН»

А.Т. Акпирганов

«25» 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПП.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
«ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Рабочая программа ПП.04.01 Производственная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденного Министерством образования и науки РФ от 28 июля 2014 г. № 835 (зарегистрирован в Минюст России от 25 августа 2014 г. № 33769), на основании Приложения к ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров «Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена», в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС, 2019, выпуск №51), утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30. Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» (ЕТКС), 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: Нестерова В.А., к.т.н., преподаватель высшей квалификационной категории, Богданова С.Б., преподаватель высшей 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 производственной практики

Настоящая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04 Выполнение работ по профессии "Продавец продовольственных товаров" является частью основной образовательной программы СПО по 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Товаровед-эксперт и основного вида деятельности ВД.4 Выполнение работ по профессии "Продавец продовольственных товаров".

Областью профессиональной деятельности обучающихся является организация и проведение работ по товародвижению в производственных, торговых и экспертных организациях, испытательных лабораториях, органах государственного, регионального и муниципального управления.

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

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

Задачи практики: отработка умений, формирование практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 4.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Практический опыт: ПО1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров; Умения У 1 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов;
ПК 4.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Практический опыт: ПО1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров; Умения У 1 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов;
ПК 4.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Практический опыт: ПО1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров; Умения У 1 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

	устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; У.2 рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
ПК 4.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Практический опыт: ПО1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров; Умения У.3 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров
ПК 4.5 Осуществлять эксплуатацию торгового технологического оборудования.	Практический опыт: ПО.1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров; Умения У.4 производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; У.5 использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование
ПК 4.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Практический опыт: ПО.1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров; Умения У.3 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	проявлять интерес к будущей специальности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбирать, применять и обосновывать методы и способы решения профессиональных задач в области сбора, обработки и анализа данных
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	предлагать способы и варианты решения проблемы, оценивает ожидаемый результат; применять навыки принятия решений в соответствии с ситуацией, отвечает за принятое решение
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	осуществлять поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные
ОК 5. Владеть информационной культурой,	проявлять навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной

анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	деятельности
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	координировать действия с другими участниками общения; контролировать своё поведение, воздействовать на партнера в процессе общения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	определять цель овладения различными видами работ; проявлять ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	выбирать соответствующий способ в изучении междисциплинарных курсов; планировать повышение квалификации
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	анализировать и применять инновационные технологии в профессиональной деятельности

1.3. Количество часов на освоение программы ПП.04.01 Производственная практика:

Всего - 36 часов.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОДАВЕЦ ППРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ)

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Задание 1. Организация охраны труда, противопожарных мероприятий с соблюдений санитарных норм в торговом предприятии. Режим работы предприятия	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить требования охраны труда; - выполнить правила техники безопасности, санитарные нормы и правила 	6	ПО 1,У1
Задание 2 Организация продажи товаров Культура обслуживания покупателей	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить требования к организации труда на производственной практике торгового предприятия; - обеспечить высокий уровень обслуживания покупателей на рабочем месте торгового предприятия; - изучить свойства и назначения товаров, инструкции по правилам работы сложно технических товаров; - проконсультировать покупателей о товаре в торговом зале магазина; - изучить спрос на товар, внести предложения по расширению ассортимента; - использовать для стимулирования сбыт товаров: демонстрацию товаров, рекламу на товар, ценные стимулы, бонусы предприятия по приобретению товара; - применить профессиональную этику, культуру общения в контакте с потребителем услуги. 	6	ПО1,У1- У7
Задание 3 Основные правила работы предприятия	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить правила работы, определяющие основные требования к порядку работы предприятия розничной торговли; - выполнить все работы руководства торгового предприятия, соблюдая режим; - изучить и применить Закон РФ «О защите прав потребителей», правила регламентирующие торговую деятельность и продажу отдельных видов товаров. 	6	ПО1,У1- У7

Задание 4 Основные правила продажи продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> - изучить утвержденный ассортимент товаров данного торгового предприятия; - произвести подготовку торгового зала к открытию, рабочие места, подготовить инвентарь, упаковочные материалы, оборудование; - произвести выкладку товаров в торговом зале магазина; - проконтролировать сроки годности, условия хранения товаров; - осуществить упаковку приобретённых товаров. 	6	ПО1,У1- У7
Задание 5 Эксплуатация торгово-технологического оборудования	<ul style="list-style-type: none"> - изучить характеристики основных и типов торговой мебели торгового предприятия; - произвести эксплуатацию торгового-технологичного оборудования; - произвести взвешивание товара на весоизмерительном оборудовании, определить вес и стоимость покупки; - произвести погрузочно-разгрузочные операции при приемке товаров, выкладке товаров, определения товаров на хранения. 	6	ПО1,У1- У7
Задание 6 Зачетное занятие. Дифференцированный зачет	<ul style="list-style-type: none"> - оформить документы по производственной практике согласно требованиям; - подготовить отчет по итогам производственной практики. 	6	ПО1,У1- У7
	ИТОГО	36	

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

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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).

Производственная практика (по профилю специальности) обучающихся проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между организацией и колледжем.

Выполнение программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется на предприятиях по профилю специальности, в качестве практиканта (стажера) или в штатной должности.

Обучающиеся зачисляются на вакантные должности, при их наличии, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от колледжа и от предприятия (наставник).

Общее руководство и контроль за практикой от колледжа осуществляет заведующий производственной практикой. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется руководителем практики (преподавателем или мастером производственного обучения).

В период прохождения производственной практики (по профилю специальности), с момента направления обучающихся до момента завершения, на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии.

По окончании практики обучающиеся представляют в колледж дневник, отчет по практике, характеристику, аттестационный лист, которые учитываются при проведении промежуточной аттестации по практике.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативные документы:

1. «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.1999 ФЗ-212, от 30.12.2001 ФЗ-196, от 22.08.2004 ФЗ-122, от 21.12.2004 ФЗ-171.

2. Закон РФ от 23 сентября 1992г. №3520 – «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименования мест происхождения товаров»

3. Закон РФ от 20 .02.1995г. №24-ФЗ «Об информации, информатизации и защите информации».

4. Закон РФ ОТ 27.12.2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

5. Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998г. №55

Основные источники:

1. Грибанова, И.В. Организация и технология торговли: учебное пособие / И.В. Грибанова, Н.В. Смирнова. — Минск: РИПО, 2019. — 203 с.

2. 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, 2019. — 478 с.

Дополнительные источники:

1. Памбухчиянц, О.В. Организация торговли: учебник / О.В. Памбухчиянц. — Москва: Дашков и К, 2017. — 296 с.

2. 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.

Интернет –ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. — Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>.

2. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов □ Электронный ресурс □ — Режим доступа: <http://eor.edu.ru/>

3. Знай товар □ Электронный ресурс □ — Режим доступа: www.znaytovar.ru/

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

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

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

Руководитель практики от предприятия определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики 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 ОК и ПК руководитель практики от предприятия делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
<p>ПК 4.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Практический опыт:</p> <p>ПО1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров;</p> <p>Умения</p> <p>У 1 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет приемку товаров - контролирует наличие и правильность оформления сопроводительных документов - идентифицирует товары по ассортиментной принадлежности - оценивает качество по органолептическим показателям 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-6 <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист
<p>ПК 4.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. Практический опыт:</p> <p>ПО1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает товары к продаже - размещает товары в торговом зале - производит выкладку товаров различными способами - оформляет ценники 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-6 <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике

<p>Умения</p> <p>У 1 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов;</p> <p>У. ...</p>	<p>- проверяет соответствие маркировки</p> <p>- проверяет сроки годности и условия хранения</p>	<p>(по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 4.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров;</p> <p>Умения</p> <p>У 1 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов;</p> <p>У 2 рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p>	<p>- консультирует покупателей о свойствах и характеристике товаров</p> <p>- обслуживает покупателей</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-6</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 4.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. Практический опыт:</p> <p>ПО1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров;</p> <p>Умения</p>	<p>- соблюдает условия и сроки хранения, сроки реализации товаров</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-6</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p>

У 3 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров		– аттестационный лист
<p>ПК 4.5 Осуществлять эксплуатацию торгового-технологического оборудования. Практический опыт:</p> <p>ПО1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров;</p> <p>Умения</p> <p>У 4 производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p> <p>У5 использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование</p>	<p>- производит подготовку торгового-технологического оборудования</p> <p>- использует торгового-технологическое оборудование с соблюдением техники безопасности</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-6</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 4.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. Практический опыт:</p> <p>ПО1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров;</p> <p>Умения</p> <p>У 3 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров</p>	<p>- производит контроль сохранности товаров, материальных ценностей;</p> <p>- создает и сохраняет оптимальные условия хранения продовольственных товаров.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-6</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>

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

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- проявляет интерес к будущей специальности	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбирает, применяет и обосновывает методы и способы решения профессиональных задач в области сбора, обработки и анализа данных	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - предлагает способы и варианты решения проблемы, оценивает ожидаемый результат; - применяет навыки принятия решений в соответствии с ситуацией, отвечает за принятое решение 	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные 	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности 	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - координирует действия с другими участниками общения, - контролирует своё поведение, - воздействует на партнера в процессе общения 	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - определяет цель овладения различными видами работ - проявляет ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий 	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает соответствующий способ в изучении междисциплинарных курсов, - планирует повышение квалификации 	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - анализирует и применяет инновационные технологии в профессиональной деятельности 	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)