

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
19.02.03 Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.06 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16476 ПЕКАРЬ

Рабочая программа УП.06.01 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402); 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: Константинова Гульнара Ташплатовна, мастер производственного обучения первой 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

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16476 Пекарь является частью основной образовательной программы СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Техник-технолог и основного вида деятельности ВД.6 Выполнение работ по профессии 16476 Пекарь.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

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 6.1. Составлять рецептуры хлебобулочных изделий	Практический опыт: ПО.1 разработки меню /ассортимента хлебобулочной продукции (ПС-Пек); Умения: У.7 соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе (ПС-Пек);
ПК 6.2. Подбирать и подготавливать сырьё и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий	Практический опыт: ПО.2 контроля подготовки к работе хлебобулочного производства, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции (ПС-Пек); ПО.3 составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции (ПС-Пек); Умения: У.2 применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента (ПС-Пек);
ПК 6.3. Формовать хлебобулочные изделия	Практический опыт: ПО.4 замешивания и формовки теста вручную и на специальном оборудовании (ПС-Пек); Умения: У.1 применять приемы смешанной закваски (ПС-Пек); У.3 комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий (ПС-Пек);

	<p>У.4 применять различные способы замесов: замешивать тесто вручную и работать на тестомесе (ПС-Пек);</p> <p>У.5 определять дефекты теста (ПС-Пек);</p> <p>У.6 оценивать качество формовки хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p>
ПК 6.4. Выпекать хлебобулочные изделия	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 выпечки сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий, и их презентации (ПС-Пек).</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 применять технологии выпечки несдобных, сдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий (ПС-Пек);</p> <p>У.9 соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления (ПС-Пек);</p> <p>У.10 оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p> <p>У.11 работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены, правила безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания.</p>
ПК 6.5. Презентовать и продавать хлебобулочные изделия	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 выпечки сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий, и их презентации (ПС-Пек).</p> <p>Умения:</p> <p>У.12 ХАССП (ДЭ-Хл);</p> <p>У.13 готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу (ПС-Пек);</p> <p>У.14 кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p> <p>У.15 составлять портфолио на хлебобулочную продукцию (ПС-Пек).</p>

– 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.	<p>- демонстрировать интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики;</p> <p>- участвовать в конкурсах предметных недель, профмастерства.</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>- выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</p> <p>- демонстрировать эффективность и качество выполнения профессиональных задач.</p>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных	<p>- анализировать и оценивать ситуацию;</p> <p>- принимать решения в стандартных и нестандартных</p>

ситуациях и нести за них ответственность.	ситуациях и нести за них персональную ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрировать навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- распределять обязанности внутри трудового коллектива; - выстраивать доброжелательные отношения с людьми в процессе трудовой деятельности; - разрешать конфликтные ситуации; - взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- выбирать решения в определенной ситуации, способность оценить его последствия; - осуществлять персональную ответственность за результаты выполнения задания коллективом; - оценить результативность работы, корректировку работы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планировать повышение личностного и квалификационного уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявлять интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.

1.3. Количество часов на освоение программы УП.06.01 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. Технология производства дрожжей		6	
Задание 1.1. Организация охраны труда, противопожарных мероприятий с соблюдений санитарных норм на предприятии. Режим работы предприятия	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить требования по охране труда; - выполнить правила техники безопасности, санитарные нормы и правила. 	6	У.11
Тема 2. Приготовление теста		24	
Задание 2.1. Характеристика сырья и требования к его качеству	<ul style="list-style-type: none"> - изучить основное и дополнительное сырьё для производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий; - изучить характеристику сырья; - выполнить требования к качеству сырья; - выполнить правила хранения сырья; - выполнить правила подготовки сырья к пуску в производство; - подготовить муку и др. виды сырья. 	6	ПО.2, ПО.3, У.2
Задание 2.2. Приготовление теста из пшеничной муки	<ul style="list-style-type: none"> - приготовить тесто из пшеничной муки различными способами тестоведения; - оценить качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; - определить готовность теста в процесс созревания. 	6	ПО.1-5, У.1-11
Задание 2.3. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	<ul style="list-style-type: none"> - приготовить тесто из ржаной муки различными способами; - приготовить ржаное тесто многофазным способом на густых и жидких заквасках; - приготовить ржаное тесто однофазным способом. 	6	ПО.1-5, У.1-11
Задание 2.4. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - приготовить бисквитное, песочное, заварное и слоеное тесто; - приготовить тесто для печенья, пряников, вафель. 	6	ПО.1-5, У.1-11

Тема 3. Разделка теста		18	
Задание 3.1. Технология деления теста, формования тестовых заготовок.	- осуществить способы разделки теста для различных видов изделий.	6	ПО.1-5, У.1-11
Задание 3.2. Тестоделительное оборудование	- изучить принцип работы делителя-округлителя.	6	ПО.1-5, У.1-11
Задание 3.3. Технология разделки и формования мучных кондитерских изделий	- осуществить разделку различных видов мучных кондитерских полуфабрикатов.	6	ПО.1-5, У.1-11
Тема 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности изделий		18	
Задание 4.1. Термическая обработка теста и отделка поверхности изделий	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; - осуществить контроль над процессами, протекающими в тестовой заготовке при выпечке; - осуществить контроль над упеком, факторами, на него влияющими; - выполнить режимы выпечки хлебобулочных изделий. 	6	ПО.1-5, У.1-11
Задание 4.2. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; - осуществить контроль над процессами, протекающими в тестовой заготовке при выпечке; - осуществить контроль над упеком, факторами, на него влияющими; - выполнить режимы выпечки хлебобулочных изделий. 	6	ПО.1-5, У.1-11
Задание 4.3. Технология выпекания бараночных и сухарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; - осуществить контроль над процессами, протекающими в тестовой заготовке при выпечке; - осуществить контроль над упеком, факторами, на него влияющими; - выполнить режимы выпечки хлебобулочных изделий. 		ПО.1-5, У.1-11
Тема 5. Укладка и упаковка готовой продукции		6	
Задание 5.1. Укладка и упаковка готовой продукции.	- определить по органолептическим показателям качество готовой продукции (неправильная форма, притески, подрывы, загрязненная поверхность, выплывы из форм, неправильная надрезка и отделка, недовес);	6	ПО.5, У.8, У.9, У.10-15

Дифференцированный зачет	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить маркировку готовой хлебобулочной продукции; - выдержать сроки хранения готовой продукции. 		
	ИТОГО	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечена наличием лаборатории Учебная пекарня, мастерской «Хлебопечение».

Оборудование лаборатории: шкаф пекарский электрический секционный модулированный ШПЭСМ – 3, тестомесильная машина ТММ-1М, мукопросеиватель, расстойный шкаф, тестоделитель-округлитель, весы электронные, холодильный шкаф, морозильная камера, столы производственные, ванны трехсекционные для мойки посуды и обработки сырья, стеллаж для сушки посуды, вагонетка для готовой продукции.

Мастерская по компетенции «Хлебопечение», оснащенная оборудованием:

- аппарат шоковой заморозки;
- тестораскаточная машина;
- блендер ручной Braun 4200-MQ9005X;
- весы настольные CA S Corp.Ltd.Весы AD-5;
- машина тестоделительно-округл. серии SPA, мод. SPA M 30;
- микроволновая печь;
- миксеры планетарные;
- плита индукционная т.м. EKS I серии IPD, мод. IPD 3,5;
- тестомесильные машины;
- шкафы пекарские;
- шкафы расстоечные;
- шкафы холодильные;
- шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P.

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. 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.

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. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 478 с.

Дополнительные источники:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374>

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 6.1. Составлять рецептуры хлебобулочных изделий</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработки меню /ассортимента хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p> <p>Умения:</p> <p>У.7 соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе (ПС-Пек);</p>	<p>- демонстрирует последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья</p> <p>- демонстрирует умения выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления кондитерских изделий</p> <p>- излагает правила безопасного использования технологического оборудования</p> <p>- составляет рецептуры хлебобулочных изделий</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1-4.3.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 6.2. Подбирать и подготавливать сырьё и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 контроля подготовки к работе хлебобулочного производства, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p> <p>ПО.3 составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной</p>	<p>- соблюдает правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении хлебобулочных изделий</p> <p>- процеживает, просеивает, протирает, замешивает, измельчает, формует сырьё, используемое для приготовления хлебобулочных изделий</p> <p>- аккуратно и экономно использует сырьё в процессе производства хлебобулочных изделий</p> <p>- применяет регламенты, стандарты и нормативно-</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1-4.3.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>продукции (ПС-Пек); Умения: У.2 применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента (ПС-Пек);</p>	<p>техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты) - демонстрирует навыки правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним - излагает правила контроля качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним - демонстрирует знания последовательности технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий - демонстрирует знания последовательности технологических операций при приготовлении полуфабрикатов - демонстрирует использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий - демонстрирует умения оценивания качества готовых изделий 	
<p>ПК 6.3. Формовать хлебобулочные изделия Практический опыт: ПО.4 замешивания и формовки теста вручную и на специальном оборудовании (ПС-Пек); Умения: У.1 применять приемы смешанной закваски (ПС-Пек); У.3 комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умения оценивания качества готовых изделий - демонстрирует умения оформления готовых изделий и полуфабрикатов к подаче - эстетично и безопасно упаковывает готовые хлебобулочные изделия 	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1-4.3. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий (ПС-Пек);</p> <p>У.4 применять различные способы замесов: замешивать тесто вручную и работать на тестомесе (ПС-Пек);</p> <p>У.5 определять дефекты теста (ПС-Пек);</p> <p>У.6 оценивать качество формовки хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p>		
<p>ПК 6.4. Выпекать хлебобулочные изделия</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 выпечки сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий, и их презентации (ПС-Пек).</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 применять технологии выпечки несдобных, сдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий (ПС-Пек);</p> <p>У.9 соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления (ПС-Пек);</p> <p>У.10 оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p> <p>У.11 работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены, правила безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания.</p>	<p>- правильно дает органолептическую оценку сырью и полуфабрикатам;</p> <p>- готовит тесто различными методами;</p> <p>- владеет производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</p> <p>-правильно взвешивает, дозирует необходимое сырье;</p> <p>-правильно оценивает качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1-4.3.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 6.5. Презентовать и продавать хлебобулочные изделия</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 выпечки сдобных, несдобных, сложных и</p>	<p>- правильно дает органолептическую оценку готовой продукции;</p> <p>- упаковывает различными способами;</p> <p>-эффективно и безопасно</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1-5.1.</p> <p>Промежуточная</p>

<p>мелкоштучных хлебобулочных изделий, и их презентации (ПС-Пек).</p> <p>Умения:</p> <p>У.12 ХАССП (ДЭ-Хл);</p> <p>У.13 готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу (ПС-Пек);</p> <p>У.14 кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p> <p>У.15 составлять портфолио на хлебобулочную продукцию (ПС-Пек).</p>	<p>использует производственный инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности;</p> <p>- презентует и продает хлебобулочные изделия</p>	<p>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.

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.	<p>- демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики;</p> <p>- участвует в конкурсах предметных недель, профмастерства</p>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.1 в период прохождения учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и значимость.	- организует собственную деятельность, достигает результата	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.1 в период прохождения учебной практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>- соблюдает положительную динамику в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы;</p> <p>- своевременно и качественно выполняет задания</p>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.1 в период прохождения учебной практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	<p>- осуществляет поиск необходимой информации;</p> <p>- анализирует инновации в области профессиональной</p>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.1 в период прохождения учебной

выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	деятельности; - ведет обзор публикаций в профессиональных изданиях	практики
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использует информационные технологии в процессе обучения; - осваивает программы, необходимые для профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.1 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 на принципах толерантного отношения; - соблюдает нормы деловой культуры и этикета	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.1 в период прохождения учебной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявляет ответственность за работу подчиненных и за результат выполнения заданий.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.1 в период прохождения учебной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирует свое повышение личностного и квалификационного уровня.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.1 в период прохождения учебной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.1 в период прохождения учебной практики