

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
ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 ПРИЕМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ

Рабочая программа ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности) 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 2013 г. № 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: Кугаевская Юлия Михайловна, 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО
ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Общие положения программы производственной практики (по профилю специальности)

Настоящая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке является частью основной профессиональной 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.1 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

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 общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ВД.1 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.	Практический опыт: ПО.1 приемки сырья; Умения: У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; У.9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.	Практический опыт: ПО.2 контроля качества поступившего сырья; Умения: У.1 проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; У.2 использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; У.3 эксплуатировать основные виды оборудования; У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; У.9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 ведения процесса хранения сырья;</p> <p>Умения:</p> <p>У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</p> <p>У.5 определять потери сырья при хранении;</p> <p>У.6 определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</p> <p>У.9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</p>
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 подготовки сырья к дальнейшей переработке;</p> <p>У.6 подготавливать сырье к дальнейшей переработке;</p> <p>У.7 подбирать сырье для правильной замены;</p> <p>У.8 рассчитывать необходимое количество заменителя;</p> <p>У.9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</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.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; - участвовать в конкурсах предметных недель, профмастерства.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрировать эффективность и качество выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать и оценивать ситуацию; - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них персональную ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и	<ul style="list-style-type: none"> - распределять обязанности внутри трудового коллектива;

команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - планировать повышение личностного и квалификационного уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.

1.3. Количество часов на освоение программы ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности):

Всего - 36 часов.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Задание 1. Инструктаж по охране труда на рабочем месте	- выполнить правила охраны труда при подготовке рабочего места оборудования, инвентаря, сырья, при приготовлении хлебобулочных изделий.	6	У.3, У.9
Задание 2. Прием основного и дополнительного сырья	- произвести прием и подготовку основного и дополнительного сырья: муки и сахара, дрожжей, яйцепродуктов, жиров, молочных продуктов; - изучить сопроводительные документы партии сырья, правила отбора проб.	6	ПО.1, У.3, У.4, У.9
Задание 3. Контроль качества поступившего сырья	- определить влажность муки, прессованных дрожжей экспресс методом; - определить содержания клейковины муки, определить подъемную силу дрожжей ускоренным методом; - определить органолептические показатели образцов муки по ГОСТ; - определить цвет, вкус, запах и консистенцию прессованных и сушеных дрожжей различного качества.	6	ПО.2, У.1, У.2, У.3, У.4, У.9
Задание 4. Хранение сырья	- изучить особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; - изучить оборудование для механического транспортирования штучных и сыпучих грузов; - изучить оборудование для складов дополнительного сырья.	6	ПО.3, У.3, У.4, У.5, У.9
Задание 5. Подготовка сырья к переработке	- приготовить солевой раствор; - определить плотность солевого раствора;	6	ПО.4, У.3, У.4, У.6, У.7, У.8, У.9
Задание 6. Подготовка сырья к переработке. Дифференцированный зачет	- изучить схемы оборудования для подготовки основного сырья (мукосмесители, просеиватели для сыпучего сырья); - подготовить отчет по практике.	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, У.1, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9
	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:

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>.

Дополнительные источники:

1. Мармузова, Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы: учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. — 3-е изд., стер. — М.: Академия, 2018. — 288 с.

Интернет-ресурсы:

1. Всё о хлебе [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.tokoch.ru
2. Хлебопечение. Технология хлебопечения [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.russbread.ru
3. Хлебопечка.ru [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.hlebopechka.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
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья ПО.1 приемки сырья; Умения: У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; У.9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.	<ul style="list-style-type: none">- выполняет работу по приемке сырья в соответствии с требованиями к качеству сырья и согласно ГОСТов;- эксплуатирует основные виды оборудования, используемого при приемке сырья (оборудование для складов муки и транспортировки сырья) в соответствии с требованиями инструкций по эксплуатации и уходу за машинами;- правильно оформляет производственной и технологической документации при приемке основного и дополнительного сырья;- соблюдают правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при приемке сырья;- демонстрирует знания видов, химического состава и свойств основного и дополнительного сырья;- демонстрирует знания требований действующих стандартов к качеству сырья;- демонстрирует знания основных органолептических показателей качества сырья;- демонстрирует знания физико-химических показателей	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2, 6. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист

	<p>качества сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания правил приемки сырья; - демонстрирует знания правил эксплуатации основных видов оборудования, используемого при приемке сырья (оборудование для складов муки и дополнительного сырья и транспортные устройства); - демонстрирует знания особенностей хранения сырья тарным и бестарным способом; - демонстрирует знания правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии. 	
<p>ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.</p> <p>ПО 2. контроля качества поступившего сырья</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</p> <p>У.2 использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</p> <p>У.3 эксплуатировать основные виды оборудования;</p> <p>У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</p> <p>У.9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу по контролю качества поступившего сырья; - проводит испытания по определению органолептических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства в соответствии с ГОСТом; - проводит испытания по определению физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - использует результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с ГОСТом; - правильно оформляет производственную и технологическую документацию при хранении сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - определяет потери сырья при хранении; - демонстрирует знания требований действующих стандартов к качеству сырья; - демонстрирует знания основных органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья; - демонстрирует знания физико-химические показатели 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2-6. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист

	качества основного и дополнительного сырья;	
<p>ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья. ПО.3 ведения процесса хранения сырья;</p> <p>Умения:</p> <p>У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</p> <p>У.5 определять потери сырья при хранении;</p> <p>У.6 определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</p> <p>У.9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу по контролю качества поступившего сырья; ведения процесса хранения сырья. - определяет потери сырья при хранении; - соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; - демонстрирует знания особенностей хранения сырья тарным и бестарным способом; - демонстрирует знания видов порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения; - демонстрирует знания способов снижения потерь сырья при хранении; - демонстрирует знания правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2, 3, 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 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке. ПО.4 подготовки сырья к дальнейшей переработке;</p> <p>У.6 подготавливать сырье к дальнейшей переработке;</p> <p>У.7 подбирать сырье для правильной замены;</p> <p>У.8 рассчитывать необходимое количество заменителя;</p> <p>У.9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу по подготовке сырья к дальнейшей переработке; - эксплуатирует основные виды оборудования (оборудование для смешивания и просеивания муки, солерастворители, жиротопки и установки для приготовления водно-жировой эмульсии) в соответствии с требованиями инструкций по эксплуатации и уходу за машинами; - подготавливает сырье к дальнейшей переработке; - подбирает сырье для правильной замены; - проводит расчет необходимого количества заменителя; - демонстрирует знания правил эксплуатации основных видов оборудования; - демонстрирует знания правил подготовки сырья к производству; - демонстрирует знания способов снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1, 5, 6. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист

	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания производственного значения замены одного сырья другим; - демонстрирует знания основных принципов и правил взаимозаменяемости; - демонстрирует знания правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии . 	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) 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.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; - участвует в конкурсах предметных недель, профмастерства 	– 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 значимость.	<ul style="list-style-type: none"> - организует собственную деятельность, достигает результата 	– 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"> - соблюдает положительную динамику в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - своевременно и качественно выполняет задания 	– 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; - анализирует инновации в области профессиональной деятельности; - ведет обзор публикаций в профессиональных изданиях 	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - использует информационные технологии в процессе обучения; - осваивает программы, необходимые для 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.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; - соблюдает нормы деловой культуры и этикета	– 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.	- проявляет ответственность за работу подчиненных и за 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.	- планирует свое повышение личностного и квалификационного уровня.	– 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.	- проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)