

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

СОГЛАСОВАНО  
Президенте Тескоммерческого партнерства  
«Ассоциация Гостеприимства Тюменской области»  
О.Ю. Михайлова  
2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УП.06 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 112901 КОНДИТЕР

Тюмень 2020

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

## 1. 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 112901 Кондитер 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 112901 Кондитер.

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. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе	Практический опыт: ПО.1 подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; ПО.2 проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха; Умения: У.1 выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; У.7 безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; У.11 соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности на рабочем месте в кондитерском цехе.
ПК 6.2. Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию	Практический опыт: ПО.3 подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции; ПО.4 изготовления кондитерской и шоколадной продукции; Умения: У.2 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;

	<p>У.3 замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.4 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.5 процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.6 порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;</p> <p>У.9 аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.</p>
<p>ПК 6.3. Презентовать и продавать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 презентации кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>ПО.6 приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию;</p> <p>ПО.7 упаковки готовой продукции;</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.10 презентовать и эстетично и безопасно упаковывать тесто, полуфабрикаты, готовую кондитерскую и шоколадную продукцию.</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 ситуациях и нести за них ответственность.	<p>- анализировать и оценивать ситуацию;</p> <p>- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них персональную ответственность.</p>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	<p>- использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>

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. Контроль качества сырья и подготовка его производства		6	
Задание 1.1. Организация охраны труда, противопожарных мероприятий с соблюдений санитарных норм на предприятии. Режим работы предприятия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнить требования по охране труда;</li> <li>- выполнить правила техники безопасности, санитарные нормы и правила.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, У.1, У.7, У.11
Тема 2. Приготовление выпеченных полуфабрикатов		24	
Задание 2.1. Приготовление пряничного, песочного теста и изделия из него	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовить и дозировать сырье для приготовления пряничного теста;</li> <li>- приготовить пряничное тесто;</li> <li>- сформовать полуфабрикаты из пряничного теста;</li> <li>- выпечь полуфабрикаты;</li> <li>- определить качество изделий органолептическим способом.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Задание 2.2. Приготовление бисквитного, заварного теста и изделия из него	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовить и дозировать сырье для приготовления бисквита основного;</li> <li>- приготовить бисквит основной;</li> <li>- определить качество бисквита органолептическим способом.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Задание 2.3. Приготовление слоеного бездрожжевого полуфабриката	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовить и дозировать сырья при приготовлении слоеного полуфабриката;</li> <li>- замесить тесто, подготовить масло или маргарин;</li> <li>- сформовать слоеный полуфабрикат;</li> <li>- выпечь слоеный полуфабрикат;</li> <li>- определить качество бисквита органолептическим способом.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Задание 2.4. Приготовление воздушного и воздушно-орехового	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовить и дозировать сырье при приготовлении воздушного полуфабриката;</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11

полуфабриката	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взбить белковую массу с сахарной пудрой;</li> <li>- взбить белковую массу с добавлением ореха;</li> <li>- сформовать;</li> <li>- выпечь;</li> <li>- оценить качество песочного полуфабриката органолептическим способом.</li> </ul>		
Тема 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов		18	
Задание 3.1. Приготовление сиропов, желе из желатина и агара.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- подготовить сырье к производству;</li> <li>- сварить сиропы (для промочки и для белкового крема);</li> <li>- приготовить кофейный сироп для промочки;</li> <li>- охладить сироп, процедить и добавить ароматизаторы и вкусовые виды сырья.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Задание 3.2. Приготовление мастики и глазури для отделки изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовить и дозировать сырье при приготовлении мастики и различных видов глазурей;</li> <li>- приготовить сахарную мастику;</li> <li>- приготовить молочную мастику;</li> <li>- приготовить глазурь для глазирования поверхности;</li> <li>- приготовить глазурь для отделки;</li> <li>- приготовить фруктовую глазурь;</li> <li>- оценить качество полуфабрикатов.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Задание 3.3. Приготовление кремов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- подготовить сырье к производству;</li> <li>- взбить масло и соединить со сгущенным молоком и сахарной пудрой, добавить вкусовые и ароматические виды сырья.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Тема 4. Приготовление пирожных		12	
Задание 4.1. Приготовление бисквитных, песочных пирожных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- подготовить выпеченные п/ф;</li> <li>- подготовить отделочные п/ф;</li> <li>- разрезать бисквит;</li> <li>- промочить и прослоить;</li> <li>- обмазать поверхность и боковые стороны, разрезать;</li> <li>- оформить пирожные;</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11



	- упаковать и выполнить маркировку изделий.		
Задание 4.2. Приготовление слоеных, заварных пирожных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- приготовить выпеченные п/ф;</li> <li>- приготовить отделочные п/ф;</li> <li>- прослоить песочные п/ф;</li> <li>- обмазать поверхность и боковые стороны, разрезать;</li> <li>- оформить пирожные;</li> <li>- упаковать и выполнить маркировку изделий.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Тема 5. Приготовление тортов		12	
Задание 5.1. Приготовление бисквитных, песочных тортов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- приготовить выпеченные п/ф;</li> <li>- приготовить отделочные п/ф;</li> <li>- разрезать бисквит;</li> <li>- промочить и прослоить;</li> <li>- оформить поверхность и боковые стороны;</li> <li>- выполнить декорирование боковых сторон и поверхности изделий;</li> <li>- оформить торты;</li> <li>- произвести упаковку и маркировку изделий.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Задание 5.2. Приготовление воздушных, слоеных тортов с отделкой. Дифференцированный зачет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- приготовить выпеченные п/ф;</li> <li>- приготовить отделочные п/ф;</li> <li>- прослоить кремом;</li> <li>- оформить поверхность и боковые стороны;</li> <li>- выполнить декорирование боковых сторон и поверхности изделий;</li> <li>- оформить торты;</li> <li>- произвести упаковку и маркировку изделий.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
	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 «Кондитерское дело».

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 «Кондитерское дело», оснащенная оборудованием:

стол производственный, стол-холодильник, стол с моечной ванной, Плита индукционная, холодильный шкаф, стеллаж 4-х уровневый, ручной блендер, Миксер погружной стационарный, Ванна для темперирования шоколада, Доска мраморная, Шкаф шоковой заморозки, Стеллаж 4-х уровневый, шкаф для хранения из нержавеющей стали, столы для презентации, шкаф среднетемпературный, шкаф низкотемпературный, Вытяжки и нержавейки, Лампа для карамели, Фрезер для мороженого.

#### 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. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижилова, 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
ПК 6.1. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе Практический опыт: ПО.1 подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; ПО.2 проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха; Умения: У.1 выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; У.7 безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и	- демонстрирует последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья; - демонстрирует умения выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления кондитерских изделий; - излагает правила безопасного использования технологического оборудования; - безопасно использует технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1-5.2. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

<p>шоколадной продукции; У.11 соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности на рабочем месте в кондитерском цехе.</p>		
<p>ПК 6.2. Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию Практический опыт: ПО.3 подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции; ПО.4 изготовления кондитерской и шоколадной продукции; Умения: У.2 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции; У.3 замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; У.4 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; У.5 процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; У.6 порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; У.9 аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивает тесто для кондитерской продукции;</li> <li>- готовит начинки для кондитерской продукции;</li> <li>- готовит полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- соблюдает правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;</li> <li>- процеживает, просеивает, протирает, замешивает, измельчает, формует сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции;</li> <li>- аккуратно и экономно использует сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- демонстрирует точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты);</li> <li>- демонстрирует навыки правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- излагает правила контроля качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- демонстрирует знания последовательности</li> </ul>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2.1-5.2. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

	<p>технологических операций при приготовлении простых кондитерских изделий;</p> <p>- демонстрирует знания последовательности технологических операций при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>- демонстрирует использование различных технологий приготовления и оформления кондитерских изделий;</p> <p>- демонстрирует умения оценивания качества готовых изделий.</p>	
<p>ПК 6.3. Презентовать и продавать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 презентации кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>ПО.6 приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию;</p> <p>ПО.7 упаковки готовой продукции;</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.10 презентовать и эстетично и безопасно упаковывать тесто, полуфабрикаты, готовую кондитерскую и шоколадную продукцию.</p>	<p>- демонстрирует умения оценивания качества готовых изделий;</p> <p>- демонстрирует умения оформления готовых изделий и полуфабрикатов к подаче;</p> <p>- эстетично и безопасно упаковывает готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2.1-5.2.</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.

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,	- демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе теоретического и	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.2 в период

проявлять к ней устойчивый интерес.	производственного обучения, производственной практики; - участвует в конкурсах предметных недель, профмастерства	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 1.1-5.2 в период прохождения учебной практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- соблюдает положительную динамику в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - своевременно и качественно выполняет задания	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.2 в период прохождения учебной практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- осуществляет поиск необходимой информации; - анализирует инновации в области профессиональной деятельности; - ведет обзор публикаций в профессиональных изданиях	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.2 в период прохождения учебной 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 1.1-5.2 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 1.1-5.2 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 1.1-5.2 в период прохождения учебной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	- планирует свое повышение личностного и квалификационного уровня.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.2 в период прохождения учебной практики

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.2 в период прохождения учебной практики