

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
Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»
О.Ю. Михайлова
20.08.2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Рабочая программа УП.04.01 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: 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 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.04 Технология производства макаронных изделий 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.4 Производство макаронных изделий.

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 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	Практический опыт: ПО.1 контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; Умения: У.1 проводить анализ качества сырья и готовой продукции; У.2 определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья; У.3 по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Практический опыт: ПО.2 ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; Умения: У.4 оформлять производственную и технологическую документацию; У.5 определять расход сырья и рассчитывать рецептуры; У.6 подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции; У.7 подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки; У.8 определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки; У.9 рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов	Практический опыт: ПО.3 эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

макаронных изделий.	<p>Умения:</p> <p>У.10 подбирать вид матрицы для заданных условий;</p> <p>У.11 проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;</p> <p>У.12 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;</p> <p>У.13 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;</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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать решения в определенной ситуации, способность оценить его последствия; - осуществлять персональную ответственность за результаты выполнения задания коллективом;

выполнения заданий.	- 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.04.01 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
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	ПО.3, У.10, У.11, У.12, У.13
Задание 2. Изучение сырья для производства макаронных изделий, Ведение процесса подготовки сырья к пуску в производство.	- выполнить подготовку сырья для производства макаронных изделий, к пуску в производство; - смешать, просеять, взвесить муку; - подготовить воду для замеса теста, выбрать температуру воды для замеса; - подготовить яйца и яйцопродукты; - подготовить иное дополнительное сырье к пуску в производство, согласно производственной рецептуре.	6	ПО.1, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 3. Изучение технологического процесса и оборудования участка приготовления теста и формования изделий	- ознакомиться с оборудованием для приготовления макаронного теста; - изучить правила безопасной эксплуатации; - изучить макаронные прессы: виды и назначение, устройство и порядок работы; - изучить матрицы: конструкцию, правила их эксплуатации; - выполнить правила работы на оборудовании для приготовления теста и формования изделий.	6	ПО.1, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 4. Приготовление макаронного теста	- рассчитать рецептуру и выбрать тип замеса макаронного теста с учетом качества муки и вида изделий; - рассчитать количество и температуру воды на замес теста; - дозировать сырье для замеса теста; - произвести замес теста согласно производственной рецептуре; - произвести замес теста с добавками и с использованием возвратных отходов; - выполнить процесс прессования макаронного теста; - произвести формование сырых изделий; - изучить дефекты сырых изделий и способы их устранения.	6	ПО.2, ПО.3, У.4, У.5, У.6, У.9
Задание 5. Формование и разделка макаронного теста	- изучить стадии разделки сырых макаронных изделий; - подобрать оборудование и матрицы для разделки сырых макаронных изделий, согласно выпускаемого ассортимента;	6	ПО.2, ПО.3, У.10, У.12, У.13

	<ul style="list-style-type: none"> - осуществить обдувку и резку сырых макаронных изделий; - выполнить процесс раскладки сырых изделий на устройства для сушки; - изучить возможные дефекты макаронных изделий и способы их устранения. 		
Задание 6. Ведение процесса сушки и охлаждения макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - изучить свойства макаронных изделий в процессе сушки, стабилизации и охлаждения; - изучить основы сушки макаронных изделий; - выбрать способы сушки; - ознакомиться с конвективным способом сушки макаронных изделий; - рассмотреть основные параметры сушки макаронных изделий; - ознакомиться с сушкой с использованием низкотемпературных режимов; - изучить процесс стабилизация макаронных изделий; - подобрать режим сушки для конкретных макаронных изделий. 	6	ПО.2, ПО.3, У.7, У.12, У.13
Задание 7. Изучение технологического процесса и оборудования участка разделки, сушки и охлаждения макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - ознакомиться с оборудованием для разделки и сушки сырых макаронных изделий; - изучить правила безопасной эксплуатации; - изучить макаронные прессы: виды и назначение, устройство и порядок работы; - выполнить правила работы на оборудовании для разделки и сушки сырых макаронных изделий. 	6	ПО.2, ПО.3, У.10, У.12, У.13
Задание 8. Ведение процесса упаковки и хранение макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - изучить требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий; - организовать процесс упаковки макаронных изделий; - изучить режимы хранения изделий и причины порчи продукции; - изучить технологические затраты, потери, меры снижения потерь; - выполнить режимы хранения изделий; - рассчитать плановую норму расхода сырья при базисной и фактической влажности муки; - изучить требования к качеству готовых макаронных изделий по действующим стандартам; - произвести сортировку готовых изделий по органолептическим показателям; - определить качество изделий по ГОСТу. 	6	ПО.1, ПО.3, У.1, У.8, У.11, У.13
Задание 9. Изучение технологического процесса и оборудования упаковочного отделения	<ul style="list-style-type: none"> - ознакомиться с оборудованием для упаковки макаронных изделий; - изучить правила безопасной эксплуатации; - изучить оборудование для фасовки изделий: виды и назначение, устройство и порядок работы; 	6	ПО.1, ПО.3, У.1, У.8, У.11, У.13

	<ul style="list-style-type: none"> - изучить оборудование для упаковки изделий: виды и назначение, устройство и порядок работы; - выполнить правила работы на оборудовании для фасовки и упаковки макаронных изделий. 		
Задание 10. Изучение и ведение технологического контроля производства и учет расхода сырья	<ul style="list-style-type: none"> - ознакомиться с основными органолептическими показателями качества готовой продукции; - ознакомиться с основными физико-химическими показателями качества готовой продукции; - принять участие в проведении анализов по определению качества готовой продукции; - оформить документы по проведению анализов по определению качества готовой продукции. 	6	ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.3, У.4, У.8, У.9, У.12, У.13
Задание 11. Изучение работы производственно-технологической лаборатории (ПТЛ)	<ul style="list-style-type: none"> - осуществить контроль над соблюдением установленной технологии на всех стадиях производства; - осуществить контроль над санитарным состоянием производственных, складских, лабораторных помещений, производственного оборудования и территорий предприятия; - выполнить отбор проб сырья и готовых изделий для проведения контроля на всех стадиях производства. 	6	ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.3, У.4, У.8, У.9, У.12, У.13
Задание 12. Изучение работы производственно-технологической лаборатории (ПТЛ). Дифференцированный зачет	<ul style="list-style-type: none"> - принять участие в проведении анализов по определению качества готовой продукции; - оформить документы по проведению анализов по определению качества готовой продукции; - составить отчеты о качестве готовой продукции. 	6	ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.3, У.4, У.8, У.9, У.12, У.13
	ИТОГО	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечена наличием мастерской Учебная пекарня.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: 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.

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. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник / А.И. Драгилев, В.М. Хромеев, М.Е. Чернов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020 — 432 с. — ISBN 978-5-8114-5002-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130482>.

2. Пономарева, Е.И. Технология отрасли: технология макаронного производства. Лабораторный практикум: учебное пособие / Е.И. Пономарева, Т.Н. Малютин. — Воронеж: ВГУИТ, 2019. — 55 с.

Дополнительные источники:

1. Курочкин А.А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 262 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09186-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/427377>.

2. Чижикина, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикина, Л. О. Коршенков. — 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>

Интернет-ресурсы

1. Макаaronная компания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.1-mk.ru>.
2. Завод упаковочного и макаронного оборудования «ТЕКО» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.teko-makiz.ru>.
3. Итальянское пищевое и непищевое оборудование [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.teknoitalia.ru>.
4. МакаaronСервис [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.makaroninfo.ru>.

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 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий. Практический опыт: ПО.1 контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; Умения: У.1 проводить анализ качества сырья и готовой продукции; У.2 определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья; У.3 по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;	<ul style="list-style-type: none">- демонстрирует знания видов и состава сырья, обогатительных и вкусовых добавок;- демонстрирует знания требований действующих стандартов к качеству сырья;- демонстрирует знания органолептических показателей качества сырья;- контролирует качество сырья при производстве макаронных изделий согласно ГОСТа;- демонстрирует знания физико-химических показателей качества сырья;- демонстрирует знания основных методов органолептических и физико-химических испытаний;- проводит анализ качества сырья органолептически согласно ГОСТа.	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 2. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий. Практический опыт: ПО.2 ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; Умения: У.4 оформлять производственную и технологическую документацию; У.5 определять расход сырья	<ul style="list-style-type: none">- демонстрирует знания требований действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;- демонстрирует знания органолептических показателей качества готовой макаронной продукции;- демонстрирует знания физико-химических показателей качества готовой макаронной продукции;- демонстрирует знания основных методов органолептических испытаний;- демонстрирует знания основных методов физико-химических	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 4-6, 8. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

<p>и рассчитывать рецептуры;</p> <p>У.6 подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;</p> <p>У.7 подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;</p> <p>У.8 определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;</p> <p>У.9 рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;</p>	<p>испытаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания по классификации и групповой характеристике макаронных изделий; - ведет технологический процесс производства различных видов макаронных изделий; - оформляет производственную и технологическую документацию; - демонстрирует знания технологии и организации производства макаронных изделий; - демонстрирует знания типов замеса макаронного теста, технологии замеса и прессования теста; - подбирает типы замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции; - демонстрирует знания характеристики и назначения вакуумированного теста; - демонстрирует знания технологических требований к матрицам; - демонстрирует знания стадий разделки теста и их назначение; - демонстрирует знания причин дефектов сырых изделий при разделке и способов их устранения; - демонстрирует знания режимов сушки коротких и длинных изделий; - демонстрирует знания изменений свойств макаронных изделий при сушке; - подбирает режимы сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки; - демонстрирует знания назначения стабилизации изделий; - демонстрирует знания требований, предъявляемых к качеству макаронных изделий; - демонстрирует знания требований, предъявляемых к качеству макаронных изделий; - демонстрирует знания методов упаковки макаронных изделий; - демонстрирует знания режимов хранения изделий; - демонстрирует знания нормирования расхода сырья; - определяет плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки; - рассчитывает фактический расход 	
--	---	--

	<p>сырья для производства макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определяет расход сырья и рассчитывает производственные рецептуры; - демонстрирует знания способов борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий; - демонстрирует знания причин дефектов макаронных изделий и меры по их устранению; - подбирает виды матриц для заданных условий; - демонстрирует знания правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий; - соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий. 	
<p>ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.10 подбирать вид матрицы для заданных условий;</p> <p>У.11 проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;</p> <p>У.12 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;</p> <p>У.13 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания классификации и групповой характеристики макаронных изделий; - демонстрирует знания технологических требований к матрицам; - демонстрирует знания видов и состава линий для производства макаронных изделий; - демонстрирует знания устройств и порядка работы макаронных прессов различных конструкций; - демонстрирует знания конструкции матриц и правил их эксплуатации; - подбирает виды матриц для заданных условий; - демонстрирует знания классификации, устройства и принципа работы оборудования для сушки макаронных изделий; - демонстрирует знания принципа работы упаковочного оборудования; - демонстрирует знания правил эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий; - проектирует и подбирает оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий; - эксплуатирует и обслуживает 	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1, 3, 7, 9-12.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий	<p>технологическое оборудование для производства различных видов макаронных изделий;</p> <p>- эксплуатирует основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;</p> <p>- демонстрирует знания правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий;</p> <p>- соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.</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 1-12 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 1-12 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 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>- осуществляет поиск необходимой информации;</p> <p>- анализирует инновации в области профессиональной деятельности;</p> <p>- ведет обзор публикаций в профессиональных изданиях</p>	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики

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 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; - соблюдает нормы деловой культуры и этикета 	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 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 1-12 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 1-12 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 1-12 в период прохождения учебной практики