

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Технологический колледж»

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ)***

***ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ***

для специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
базовая подготовка

Советск,  
2021 год

Согласовано  
заведующий учебно-методическим отделом  
\_\_\_\_\_ Н.А. Ивашкина  
31.08.2021 года

Рабочая программа по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки, разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 373, Зарегистрировано в Минюсте России 01 августа 2014 года №33402, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

**Разработчик:**

Ботвина О.Е. преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрена на заседании методической кафедры «Технология продуктов питания и товароведения», протокол №1 от 30 августа 2021 года \_\_\_\_\_

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол №1 от 31 августа 2021 года

Согласовано:  
работодатель  
ЗАО «ТИПЕК»  
генеральный директор \_\_\_\_\_ Логвинов А.С.

МП

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки

В результате изучения производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки обучающийся должен освоить основной вид деятельности «**Производство кондитерских изделий**» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 3</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.5.	Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;

#### 1.1.3. В результате освоения производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки обучающийся должен

Иметь практический опыт в	- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий; - ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; - ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; - эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для
---------------------------	--

<p>уметь</p>	<p>производства кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</li> <li>- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать производительность печей;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий</li> </ul>
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;</li> <li>- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;</li> <li>- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</li> <li>- классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);</li> <li>- технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);</li> <li>- способы формования конфетных масс и ириса;</li> <li>- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>- классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);</li> <li>- технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);</li> <li>- требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;</li> <li>- виды дефектов продукции и меры по их устранению;</li> <li>- виды брака и меры по его предупреждению и устранению;</li> <li>- виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;</li> <li>- виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;</li> <li>- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов</li> </ul>

	<p>оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.</li><li>- правила безопасной эксплуатации оборудования;</li><li>- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве;</li><li>- методику разработки новых видов хлебобулочных изделий;</li><li>- - упаковочные материалы для упаковки хлебобулочных изделий.</li></ul>
--	--

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки - 108 часов**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

### 2.1. Тематический план производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки

Код ПК ОК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПП.03	Виды работ	Наименования тем производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПМ.03 Производство кондитерских изделий	108	Производство кондитерских изделий	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с кондитерским цехом, оборудованием, документацией. Изучение характеристик сырья для производства кондитерских изделий</li> <li>2. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</li> <li>3. Приготовление карамели</li> <li>4. Приготовление шоколада, конфет</li> <li>5. Приготовление пастилы и мармелада</li> <li>6. Приготовление драже и халвы</li> <li>7. Приготовление бисквитного теста и изделий из него</li> <li>8. Приготовление песочного теста и изделий из него</li> <li>9. Приготовление слоеного теста и изделий из него</li> <li>10. Приготовление заварного теста и изделий из него</li> <li>11. Приготовление отделочных полуфабрикатов.</li> <li>12. Разработка новых видов рецептур.</li> <li>13. Дифференцированный зачет.</li> </ol>	108
<b>ВСЕГО часов</b>					<b>108</b>

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на предприятиях хлебопекарной промышленности, с которыми заключены двухсторонние договора на проведение производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки и где имеются условия для работы обучающимся в соответствии с программой производственной практикой (по профилю специальности).

Реализация программы предполагает наличие кабинета Технологии и организации кондитерского производства; лаборатории «Микробиологии и теххимического контроля производства, Технологического оборудования и автоматизации технологических процессов.

#### **Кабинет Технологии и организации кондитерского производства**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: комплект ученической мебели, рабочее место преподавателя, доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, компьютеры для обучающихся, комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (плакаты, макеты, раздаточный материал); компьютер для преподавателя, принтер, интерактивная доска.

#### **Лаборатория Микробиологии и теххимического контроля производства**

Рабочие места по количеству обучающихся, комплект учебно – методической документации, оборудование и аппараты: термостаты, сушильный шкаф, автоклав, шкаф вытяжной, холодильник, электроплитка, водяная баня, микроскопы, измерительные приборы, центрифуга, анализатор «Клевер», технические и электронные весы, рН-метр, титровальная установка; рефрактометр, химические реактивы, посуда, технические средства обучения, сушильный шкаф, прибор Чижовой для высушивания полуфабрикатов, печь для выпечки изделий, расстойный шкаф, прибор Журавлевой для определения пористости

#### **Лаборатория «Технологического оборудования и автоматизации технологических процессов».**

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: посадочных мест -15, рабочее место преподавателя, рабочее место лаборанта, технологическое оборудование: холодильное оборудование, УKM; тестомесильная машина, раскаточная машина, расстойный шкаф, печь;

лабораторное оборудование: центрифуга, стерилизатор, сушильный шкаф, термостат, прибор для определения числа падения, прибор ИДК, прибор МОК, электронные весы, белизнамер, прибор для определения формоустойчивости хлеба, прибор для определения объема, прибор Завьялова, прибор КВАРЦ, титровальная установка, набор лабораторной посуды, материалов, реактивов; шкафы для хранения; мойка; водонагреватель.

#### **Лаборатория Информационных технологий и мультимедийных средств обучения**

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: посадочных мест -15, рабочее место преподавателя; персональные компьютеры;

**Технические средства обучения лаборатории:** мультимедийное оборудование: демонстрационные комплексы, в составе которого мультимедийный экран и проектор, принтеры, в том числе цветные и с двухсторонней печатью, документсканеры, сканеры, планшеты интерактивные мультимедийные, плоттеры с размером печатного листа до А0, электронные книжки, интерактивные доски, компьютеры, ноутбуки,

АРМ «Технолог-Кондитер»; Интерактивная обучающая программа по дисциплине «Технология и организация кондитерского производства».



### **3.2. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:**

Проблемная лекция, лекция с заранее запланированными ошибками, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, метод «круглого стола», семинар, мультимедийная презентация, деловые и ролевые игры, индивидуальные и групповые проекты, кейс-метод

**3.3. При реализации образовательной программы могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии**

### **3.4. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве учебник для студентов СП - М.: Академия, 2018

2. Основы автоматизации технологических процессов: учебник / В.Ю. Шишмарев. — Москва: КноРус, 2019

3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы: учебник - М.: Академия, 2018

4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студентов СПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2018

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: практикум / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017

6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2016

7. Кузнецова Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студентов СПО.-М.: Издательский центр "Академия", 2018

8. Кузнецова Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студентов СПО.-М.: Издательский центр "Академия", 2018

#### **Дополнительные источники:**

1. Журналы: «Хлебопродукты», «Хлебопечение России», «Хлебопек», «Кондитерское производство»

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.russbread.ru>
2. [http:// Saechka.ru](http://Saechka.ru)
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. [http:// kuking.net](http://kuking.net)
5. [http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru)
6. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru

### **3.5. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение обучающимися программы должно проходить в условиях созданной образовательной средой как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки.

Колледж ежегодно обновляет содержание программы в части, установленной учебным заведением; содержание методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом запросов работодателей, особенностей

развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных федеральным государственным образовательным стандартом.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику (по профилю специальности) в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) в форме практической подготовки реализуется в организациях и на предприятиях, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональных областях: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест предприятий и организаций производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Каждого обучающегося необходимо обеспечить:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по темам профессионального модуля, изданной за последние 5 лет;

- доступом к сети Интернет во время самостоятельной подготовки;

- доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям;

- доступом для оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями и организациями;

- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;

Для реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для всестороннего развития и социализации личности колледж способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса (развитие самоуправления, участие в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов).

Обучающиеся должны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные программой подготовки специалистов среднего звена.

Консультации для обучающихся предусматриваются групповые и индивидуальные.

### **3.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Требования к квалификации педагогических, инженерно - педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования или среднего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	<b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических занятиях по производственной практике (по профилю специальности) в форме практической подготовки;  <b>Промежуточная аттестация:</b> - защиты практических работ по производственной практике (по профилю специальности) на дифференцированном зачете
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	
ПК 3.5. Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий	Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий	

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление устойчивого интереса к будущей профессии,</li> <li>- участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства,</li> <li>- активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах)</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной профессиональной деятельности,</li> <li>- постановка целей и выбор методов ее достижения,</li> <li>- определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-

	технологическими требованиями.	производственных работ
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ,</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный выбор методов поиска необходимой информации,</li> <li>- использование различных источников, включая электронные;</li> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач,</li> <li>- освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения образовательной программы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности,</li> <li>- работа с ПК и Интернетом.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения образовательной программы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность работать в команде и коллективе,</li> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</li> </ul>	образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ эффективности и качества выполнения работ,</li> <li>- умение контролировать работу подчиненных,</li> <li>- проявление ответственности за работу подчиненных.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определение задач профессионального роста и самообразования,</li> <li>- планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения образовательной программы
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации,</li> <li>- изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося