

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

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

***ПМ.04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ 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.04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ 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 макаронных 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 4</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.4.	Соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий

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

Иметь практический опыт в	- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; - ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; - эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий.
уметь	- проводить анализ качества сырья и готовой продукции; - определять органолептические и физико-химические показатели качества

	<p>сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию;</li> <li>- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;</li> <li>- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;</li> <li>- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;</li> <li>- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;</li> <li>- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;</li> <li>- подбирать вид матрицы для заданных условий;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;</li> <li>- работать на высокотехнологическом оборудовании по производству макаронных изделий;</li> <li>- разрабатывать новые виды макаронных изделий;</li> </ul>
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;</li> <li>- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;</li> <li>- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</li> <li>- виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок,</li> <li>- классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;</li> <li>- технологию и организацию производства макаронных изделий;</li> <li>- типы замеса макаронного теста;</li> <li>- технологию замеса и прессования теста;</li> <li>- характеристики и назначение вакуумированного теста;</li> <li>- технологические требования к матрицам;</li> <li>- стадии разделки и их назначение;</li> <li>- причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;</li> <li>- режимы сушки коротких и длинных изделий;</li> <li>- изменение свойств макаронных изделий при сушке;</li> <li>- назначение стабилизации изделий;</li> <li>- требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;</li> <li>- методы упаковки макаронных изделий;</li> <li>- режимы хранения изделий;</li> <li>- нормирование расхода сырья;</li> <li>- способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;</li> <li>- причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;</li> <li>- виды и состав линий для производства макаронных изделий;</li> <li>- устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;</li> <li>- конструкции матриц и правила их эксплуатации;</li> <li>- классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки</li> </ul>

	<p>макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- принципы работы упаковочного оборудования;</li><li>- правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</li><li>- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий;</li><li>- новые технологии в производстве макаронных изделий</li></ul>
--	--

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

**2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПМ.04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ.**

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

<b>Код ПК ОК</b>	<b>Код и наименования профессиональных модулей</b>	<b>Количество часов по ПП.04</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Наименования тем производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки</b>	<b>Количество часов по темам</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>	<b>5</b>
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПМ.04 Производство макаронных изделий	108	Производство макаронных изделий	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение органолептической оценки качества сырья.</li> <li>2. Оформление документов на отпуск сырья со склада.</li> <li>3. Проведение контроля качества готовой продукции.</li> <li>4. Проведение расчета производственных рецептур для производства макаронных изделий.</li> <li>5. Технология производства макаронных изделий.</li> <li>6. Оформление документов на отпуск готовой продукции со склада</li> <li>7. Соблюдение технологических параметров производства фигурных макаронных изделий.</li> <li>8. Соблюдение технологических параметров производства трубчатых макаронных изделий.</li> <li>9. Соблюдение технологических параметров производства нитеобразных макаронных изделий.</li> <li>10. Соблюдение технологических параметров производства лентообразных макаронных изделий.</li> <li>11. Регулирование режима работы технологического оборудования по производству макаронных изделий.</li> <li>12. Обслуживание оборудования для производства макаронных изделий.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дифференцированный зачет..</li> <li>2. Дифференцированный зачет.</li> </ol>	108
				<b>ВСЕГО часов</b>	<b>108</b>

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

#### **ПМ.04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ.**

##### **3.1. Требования к 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 лаборатории «Микробиологии и теххимического контроля производства, Технологического оборудования и автоматизации технологических процессов».

##### **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, расстоечный 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.

##### **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 производства 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.04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ.***

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения 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 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.	- соблюдение промсанитарии на рабочем месте; - проведение проверки нормативно-технической документации и срок ее действия; - выполнение контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; - проведение анализа качества сырья и готовой продукции органолептическим и физико-химическим способами; - разработка мер по оптимизации	<b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических занятиях по производственной практике (по профилю специальности) в форме практической

	<p>производства макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление производственной и технологической документации на участках по приготовлению макаронных изделий;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	<p>подготовки;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических работ по производственной практике (по профилю специальности) на дифференцированном зачете</li> </ul>
<p>ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при производстве макаронных изделий;</li> <li>- организация рабочего места при производстве макаронных изделий;</li> <li>- подбор оборудования и инвентаря для производства макаронных изделий;</li> <li>- организация и ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;</li> <li>- определение расхода сырья и проведение расчета рецептуры;</li> <li>- выполнение замеса теста для макаронных изделий разного вида ассортимента;</li> <li>- подбор режима сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;</li> <li>- определение плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки;</li> <li>- проведение расчета фактического расхода сырья для производства макаронных изделий;</li> <li>- подбор вида матрицы для заданных условий приготовления макаронных изделий;</li> <li>- оформление производственной и технологической документации на этапах по приготовлению макаронных изделий;</li> <li>- соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при работе на опасных участках производства макаронных изделий;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	
<p>ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</li> <li>- проектирование и подбор оборудования автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;</li> <li>- соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при работе на оборудовании и на участках по производству макарон;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий на практических занятиях по производственной практике (по профилю специальности) в форме практической подготовки;</li> </ul>
<p>ПК 4.4. Соблюдать правила и нормы</p>	<p>Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности,</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>

охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий	промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий	- защиты практических работ по производственной практике (по профилю специальности) на дифференцированном зачете
--	--	--

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.	- проявление устойчивого интереса к будущей профессии, - участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, - активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах) - наличие положительных отзывов по итогам практики.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- организация собственной профессиональной деятельности, - постановка целей и выбор методов ее достижения, - определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ, - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения образовательной программы
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный выбор методов поиска необходимой информации, - использование различных источников, включая электронные; - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, - освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения образовательной программы
ОК 5. Использовать информационно-	-использование навыков информационно-коммуникационных	Интерпретация результатов

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	технологий в профессиональной деятельности, - работа с ПК и Интернетом.	наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- способность работать в команде и коллективе, - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ эффективности и качества выполнения работ, - умение контролировать работу подчиненных, - проявление ответственности за работу подчиненных.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-определение задач профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- эффективный поиск необходимой информации, - изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося