

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

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

***ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ, 12901
КОНДИТЕР***

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

Советск,
2021год

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

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ, 12901 КОНДИТЕР

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 «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь, 12901 Кондитер» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь, 12901 Кондитер
ПК 6.1.	Подготовка сырья к пуску в производство;
ПК 6.2.	Производить замесы теста для пшеничного, ржаного хлеба, булочных изделий, сухарных и бараночных изделий
ПК 6.3.	Производить разделку, расстойку, выпечку изделий, укладку готовых изделий
ПК 6.4.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 6.5.	Готовить и оформлять печенья, пряники, коврижки
ПК 6.6.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 6.7.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 6.8.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ПК 6.9.	Обеспечивать эксплуатацию оборудования для производства хлебобулочных, сухарных, бараночных и мучных кондитерских изделий
ПК 6.10.	Осуществлять контроль качества изделий

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

Иметь практический опыт в	- ведении технологического процесса хлебобулочных , кондитерских мучных изделий
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - вести технологический процесс хлебобулочных , кондитерских мучных изделий; - укладывать тестовые заготовки на лопаты, листы, кассеты, формы; - выполнять посадку тестовых заготовок на под (или люльки) печи; - выполнять сушку сухарей в сушильных камерах и печах; - производить выборку готовых изделий из печей и камер; - контролировать температурный и паровой режим пекарной и сушильной камер; - регулировать движение печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба; - определять готовность тестовых заготовок к выпечке; - укладывать изделия в тару; - обслуживать технологическое оборудование
знать	<ul style="list-style-type: none"> - технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы; - методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; - способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; - факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета; - производительность печи; - устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; - сырье, используемое для диетических хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - способы приготовления теста, разделки и выпечки диетических хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

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

2.1. Тематический план производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ, 12901 КОНДИТЕР

Код ПК ОК	Код и наименования профессиональ ных модулей	Количество часов по ПП.06	Виды работ	Наименования тем производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки	Количе ство часов по темам
1	2	3		4	5
ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5. ПК 6.6. ПК 6.7. ПК 6.8. ПК 6.9. ПК 6.10. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16472 Пекарь, 12901 Кондитер	108	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь, 12901 Кондитер	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Контролирование работы расстойных шкафов. 2. Проведение выпечки хлеба формового. 3. Проведение выпечки хлеба подового. 4. Проведение выпечки хлеба ржаного. 5. Проведение выпечки батона нарезного. 6. Проведение выпечки сдобы выборгской. 7. Проведение выпечки слойки свердловской. 8. Проведение выпечки бараночных изделий. 9. Проведение выпечки и сушки сухарных изделий. 10. Проведение выпечки кексов и ромовых баба. 11. Проведение выпечки пряников. 12. Проведение выпечки вафельного полуфабриката. 13. Контролирование работы тупиковой печи. 14. Контролирование работы тоннельной печи. 15. Контролирование работы печи для жарки пирожков. 16. Контролирование работы ротационной печи. 17. Контролирование работы расстойно-печного агрегата. <p>Дифференцированный зачет.</p>	108

	<i>ВСЕГО часов</i>	108
--	---------------------------	------------

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Производственная практика (по профилю специальности) в форме практической подготовки 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 производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки предполагает наличие лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Учебной пекарни»

Учебная пекарня

Рабочее место преподавателя, место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для посуды), технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь или жарочный шкаф, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, иксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены

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.

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

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 проходит 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 профессионального модуля 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 в количестве 4 часов на одного обучающегося в год.

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)

Колледж обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Подготовка сырья к пуску в производство	- соблюдение промсанитарии при работе на технологическом оборудовании; - Подготовка сырья к пуску в производство	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:
ПК 6.2. Производить замесы теста для	- организация рабочего места при замесе теста для пшеничного, ржаного хлеба, булочных	

пшеничного, ржаного хлеба, булочных изделий, сухарных и бараночных изделий;	изделий, сухарных и бараночных изделий; - Производить замесы теста для пшеничного, ржаного хлеба, булочных изделий, сухарных и бараночных изделий; - соблюдение температурного режима	- заданий на практических занятиях по производственной практике (по профилю специальности) в форме практической подготовки; Промежуточная аттестация: - защиты практических работ по производственной практике (по профилю специальности) на дифференцированно м зачете
ПК 6.3. Производить разделку, расстойку, выпечку изделий, укладку готовых изделий;	- организация рабочего места в отделении; - определение готовности отдельных видов хлебобулочных изделий к выпечке; - выявление избыточной и недостаточной расстойки для определенных видов хлебобулочных изделий; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; - соблюдение режимов выпечки для хлебобулочных и бараночных изделий; - проведение контроля режима выпечки хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;	
ПК 6.4. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;	- соблюдение промсанитарии при производстве мучных-кондитерских изделий; - организация рабочего места при проведении выпечки мучных- кондитерских изделий; - выполнение подбора технологического оборудования для проведения мучных-кондитерских изделий; - определения готовности изделий при выпечке (органолептически); - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; - выполнение заключительных работ;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических занятиях по производственной практике (по профилю специальности) в форме практической подготовки; Промежуточная аттестация: - защиты практических работ по производственной практике (по профилю специальности) на дифференцированно м зачете
ПК 6.5. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	- соблюдение промсанитарии при производстве печенья, пряники, коврижки; - организация рабочего места; - выполнение подбора технологического оборудования для производства печенья, пряники, коврижки; - выполнение подбора - соблюдение температурных параметров; - проведения контроля; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании;	
ПК 6.6. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;	- соблюдение промсанитарии в использовании в оформлении простых и основные отделочных полуфабрикатов; - организация рабочего места; уметь готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; - выполнение заключительных работ;	
ПК 6.7. Готовить и оформлять отечественные классические торты	- готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе

и пирожные;		выполнения: - заданий на практических занятиях по производственной практике (по профилю специальности) в форме практической подготовки; Промежуточная аттестация: - защиты практических работ по производственной практике (по профилю специальности) на дифференцированно м зачете
ПК 6.8. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	- готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	
ПК 6.9. Обеспечивать эксплуатацию оборудования для производства хлебобулочных, сухарных, бараночных и мучных кондитерских изделий	- обеспечивать эксплуатацию оборудования для производства хлебобулочных, сухарных, бараночных и мучных кондитерских изделий	
ПК 6.10. Осуществлять контроль качества изделий.	- осуществлять контроль качества 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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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)	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 освоения выполнения образовательной программы
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	

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения образовательной программы</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> -использование навыков информационно-коммуникационных технологий в деятельности, - работа с ПК и Интернетом. 	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность работать в команде и коллективе, - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ эффективности и качества выполнения работ, - умение контролировать работу подчиненных, - проявление ответственности за работу подчиненных. 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> -определение задач профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня. 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения образовательной программы</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации, -изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности. 	