

Министерство образования Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
«Специальных дисциплин»
Протокол № 1
от «31» августа 2020г
Председатель _____
/ М. В. Никишина /

СОГЛАСОВАНО
с педагогическим
советом колледжа
Протокол № 1
«31» августа 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ
Уфимский политехнический
колледж
_____ Е.А. Маркелова
«31» августа 2020г.

Программа производственной практики 07
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих
Специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
(профиль: естественнонаучный)

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчик:
Суфиянова А. З., преподаватель

СОГЛАСОВАНО
АО «УФИМСКОЕ ХЛЕБООБЪЕДИНЕНИЕ «ВОСХОД»

«__» _____ 2020г

М.П.

2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

1. Паспорт программы производственной практики

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи производственной практики

Целями производственной практики являются:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, заложенных в ФГОС СПО:

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

приготовления простых блюд их овощей, грибов, круп, макаронных изделий, творога, яиц, мяса, домашней птицы, рыбы, морепродуктов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам и хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

выбирать производственный инвентарь и оборудование;

использовать различные технологии приготовления и оформления;

оценивать качество готовых изделий;

знать:

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении;

правила поведения бракеража;

способы отделки и варианты оформления;

правила хранения и требования к качеству;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

– 252 часов, в том числе:

по профессии 16675 «Повар» - 168 часов; по профессии 12901 «Кондитер» - 84 часов.

2. Результаты освоения производственной практики

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Выполнение работ по профессии «Повар», «Кондитер» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.2	Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.
ПК 7.4	Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.
ПК 7.5	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.
ПК 7.6	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
ПК 7.8	Готовить и оформлять классические торты и пирожные.
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

3. Структура и содержание программы производственной практики

Код ПК	Наименование профессионального модуля	Наименование тем	Тема урока производственной практики	Объем часов		
Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов						
ПК 7.1.-ПК 7.6	ПМ.07«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Профессия 16675 «Повар»	Тема 7.1	Механическая обработка овощей и грибов.	6		
		Тема 7.2	Простая и сложная формы нарезки овощей, приготовление из них полуфабрикатов.	6		
		Тема 7.3	Приготовление простых блюд и гарниров из овощей.	6		
		Тема 7.4	Приготовление простых блюд и гарниров из грибов.	6		
		Тема 2. Приготовление супов и соусов				
		Тема 7.5	Приготовление бульонов и отваров.	6		
		Тема 7.6	Приготовление основных супов.	6		
		Тема 7.7	Приготовление основных соусов.	6		
		Тема 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога				
		Тема 7.8	Приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий и бобовых.	6		
		Тема 7.9	Приготовление простых блюд из яиц и творога.	6		
		Тема 4. Приготовление блюд из рыбы				
Тема 7.10	Обработка чешуйчатой и безчешуйчатой рыбы.	6				
Тема 7.11	Обработка осетровой рыбы.	6				
Тема 7.12	Приготовление полуфабрикатов из	6				

			рыбы.	
		Тема 7.13	Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.	6
		Тема 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		
		Тема 7.14	Обработка мяса, кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	6
		Тема 7.15	Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш.	6
		Тема 7.16	Приготовление полуфабрикатов из мяса.	6
		Тема 7.17	Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее.	6
		Тема 7.18	Приготовление котлетной и рубленой масс и полуфабрикатов из них.	6
		Тема 7.19	Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них.	6
		Тема 7.20	Приготовление простых блюд из мяса и мясопродуктов.	6
		Тема 7.21	Приготовление простых блюд из домашней птицы.	6
		Тема 6. Приготовление холодных блюд и закусок		
		Тема 7.22	Приготовление бутербродов.	6
		Тема 7.23	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.	6
		Тема 7.24	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, яиц и сыра.	6
		Тема 7.25	Приготовление горячих закусок.	6
		Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков		
		Тема 7.26	Приготовление холодных сладких блюд.	6
		Тема 7.27	Приготовление горячих сладких блюд.	6

		Тема 7.28	Приготовление горячих и холодных напитков.	6
ПК7.7-7.8	Профессия 12901 «Кондитер»	Тема 8.Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.		
		Тема 7.29	Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	6
		Тема 7.30	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба.	6
		Тема 9.приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.		
		Тема 7.31	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	6
		Тема 7.32	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного, бисквитного теста.	6
		Тема 7.33	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного, пряничного теста.	6
		Тема 7.34	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста.	6
		Тема 10.приготовление отделочных полуфабрикатов		
		Тема 7.35	Приготовление и способы отделки изделий кремом, желе, фруктами и цукатами.	6
		Тема 7.36	Приготовление и способы отделки изделий помадой, глазурью.	6
		Тема 7.37	Приготовление и способы отделки изделий сахарной мастикой и марципаном.	6
		Тема 7.38	Приготовление и	6

			способы отделки изделий посыпками, шоколадом.	
		Тема 11. Приготовление тортов и пирожных		
		Тема 7.39	Приготовление тестовых полуфабрикатов для классических пирожных.	6
		Тема 7.40	Оформление классических пирожных.	6
		Тема 7.41	Приготовление тестовых полуфабрикатов для классических тортов, их оформление.	6
		Тема 7.42	Дифференцированный зачет.	6
			Итого:	252

4. Условия реализации программ производственной практики

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики предполагает наличие:

- кабинетов технологии кулинарного производства оборудованных современными техническими средствами, рабочими местами;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий и ПЭВМ;
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), а также комплект бланков сопроводительных документов и кассовых документов, форм отчетности.

Производственная практика должна проводиться в специализированных кабинетах и лабораториях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Тепловое оборудование
- Холодильное оборудование
- Производственные столы
- Демонстрационный стол
- Моечные ванны
- Весоизмерительное оборудование
- Производственный инвентарь

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-400с. (электронная библиотека ЮРАЙТ)

2. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 256 с

3. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М. В. Епифанова. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 208 с.

4. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - Издательский центр «Академия», 2017. - 240 с.

5. Малыгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. Ю. Малыгина, Ю. Н. Плешкова. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 320 с.

6. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 192 с. Харченко Н. Э., Чеснокова Л. Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2010.

7. Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 384 с.

Нормативные документы

1. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв. 02.01.2000г ФЗ-29.
2. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
5. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
7. ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
8. ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населением, общие технические условия».
9. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
10. СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Ресторатор, издатель ООО «НТА Проджект».
2. Гастроном, издатель ЗАО «ИД Вкусная жизнь». Интернет-ресурсы

Интернет-ресурсы:
<http://www.megasferann.ru>
http://www.stavilon.ru_jurnalik.ru
pazbul.ru
<http://www.meatbranch.com>
kochen.ru

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Производственная практика проводится дискретно, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль на предприятиях общественного питания.

Производственная практика заканчивается дифференцированным зачетом, отдельно по каждому модулю.

Дифференцированный зачет проводится в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по каждому модулю.

4. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.	проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; использование различных технологий приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей и грибов; оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов; соблюдение последовательности технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования; соблюдение правил хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов; бракераж готовых блюд	Экспертная оценка результатов деятельности на практике;
ПК 7.2. Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.	соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования при приготовлении простых супов, холодных и горячих соусов; соблюдение последовательности выполнения технологических операций	Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	при приготовлении простых супов, холодных и горячих соусов.	практике;
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога..	соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования при приготовлении каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из макаронных изделий, яиц и творога.	Экспертная оценка результатов деятельности на практике;
ПК 7.4 Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.	соответствие организации рабочего места требованиям технологического процесса приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов; соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования при приготовлении простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; применение различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы, мяса, домашней птицы; поведение бракеража простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; оценивание качества готовых простых блюд рыбы, мяса и домашней птицы.	Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;
ПК 7.5. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.	выбор необходимого ассортимента и количества сырья, гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных закусок, блюд и салатов; органолептическая оценка качества сырья и гастрономических продуктов; соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении простых холодных закусок, блюд и салатов; выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых холодных закусок; соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования; соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья и гастрономических продуктов для приготовления простых холодных закусок, блюд и салатов; подбор способов сервировки и варианта оформления в соответствии с видом обслуживания; соблюдение правил хранения и температуры подачи простых холодных закусок, блюд и салатов; проведение бракеража простых холодных закусок, блюд и салатов.	Экспертная оценка результатов деятельности на практике;
ПК 7.6. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.	проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определение их соответствия технологическим требованиям к простым холодным и горячим сладким блюдам и напиткам; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков; использование различных технологий приготовления и оформления сладких блюд; оценка качества готовых сладких блюд; соблюдение последовательности технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных и горячих сладких блюд и напитков; соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования; соблюдение правил охлаждения и хранения готовых блюд;	Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;
ПК 7.7. Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и	выбор необходимого ассортимента и количества сырья, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий, мучных и	Экспертная оценка результатов деятельности на практике;

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
кондитерские изделия.	кондитерских изделий; органолептическая оценка качества сырья и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий ; соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделия, мучных и кондитерских изделий; выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий; соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования; соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; соблюдение правил хранения и транспортирования; проведение бракеража хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;
ПК 7.8. Готовить и оформлять классические торты и пирожные.	выбор необходимого ассортимента и количества сырья, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления и оформления классических тортов и пирожных; органолептическая оценка качества сырья для приготовления и оформления классических тортов и пирожных ; соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении для приготовления и оформления классических тортов и пирожных; выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления для приготовления и оформления классических тортов и пирожных; соблюдение правил хранения и транспортирования; проведение бракеража классических тортов и пирожных	Экспертная оценка результатов деятельности на практике;

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.	Участие обучающихся в мероприятиях профессиональной направленности: конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях, мероприятиях, проводимых на предприятиях-базах практики и др. -Трудоустройство по профилю подготовки в свободное от учебы время	Наблюдение и оценка в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практик, участие в конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях и др., отзывы наставников-руководителей практики.
ОК 2Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	Составление и реализация плана действий для решения производственной задачи: -определение последовательности действий, -организация рабочего места, -подбор необходимых ресурсов.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
оценивать их эффективность и качество.		
ОК 3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Сравнение собственной деятельности с существующими требованиями к производственному процессу, выявление отклонений (нарушений), определение возможных последствий при нарушении существующих требований, выбор корректирующих действий и их реализация.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках
ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Использование нормативных документов (стандартов, правил, инструкций и т.д.), учебной и периодической литературы, информационных сайтов, поиск литературы в библиотеках.	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы: -конспектов, -схем -рефератов, - таблиц, - докладов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Обоснованное применение ИКТ и ПЭВМ в учебной и профессиональной деятельности.	Оценка : -результатов самостоятельной работы; - отчетов по учебной и производственной практикам; - докладов на конференциях и др. мероприятиях; -результатов эксплуатации автоматизированного технологического оборудования
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; участия во внеклассных мероприятиях, включение в коллективную деятельность группы.	Наблюдение и оценка работы в составе бригады во время лабораторных и практических занятий, УП И ПП, участия во внеклассных мероприятиях (классных часах, конкурсах, декадах и др.)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Подготовка рабочего процесса, определение задач и мотивация деятельности рабочих. Осуществление контроля деятельности и выполнения поставленных задач. Соблюдение личной гигиены на рабочем месте.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства в лабораториях, цехах, генеральных уборках и др.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Соблюдение учебной и производственной дисциплины, правил внутреннего распорядка, неукоснительное выполнение распоряжений преподавателей, мастеров ПО, наставников, поддержание общего физического здоровья	Наблюдение и оценка на учебных, практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства, во внеклассных мероприятиях, отсутствие опозданий, пропусков по болезни и без уважительных причин.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	Уметь переконструироваться в работе, создавать новое	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
деятельности.		дежурства в лабораториях, цехах, генеральных уборках и др.