

Министерство образования, науки и инновационной политики Новосибирской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области

«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Новосибирск, 2023г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.11 технология продуктов питания из растительного сырья, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчики:

Ф.И.О., ученая степень, квалификационная категория, должность,

Калужских Ю.Г., Кабанцова Г.А., Ликаева Н.А.
преподаватель специальных дисциплин

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

Ф.И.О., (должность представителя работодателей, подпись)

«___» _____ 20__ г.

М.п.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.11 технология продуктов питания из растительного сырья 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего (полного) общего образования или начального профессионального образования по профилю данной специальности

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведение процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке;

уметь:

- проводить испытания по определению органолептических и физико- химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- оформлять производственную технологическую документацию при контроле качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- оформлять производственную технологическую документацию при приемки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

- оформлять производственную технологическую документацию при хранении сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- оформлять производственную технологическую документацию при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении; - подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
- ведение технологического процесса производства хлеба на автоматизированных технологических линиях.
- ведение технологического процесса производства хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.
- ведение технологического процесса макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях.
- ведение технологического процесса производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

знать:

- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранение и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовки к производству;
- производственное значение замены одного сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 853 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 529 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 181+146 часов;

самостоятельной работы обучающегося 172 часов;

учебной и производственной практики 324 часов(УП 108,ПП 216 часа)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приемка, хранения и подготовка сырья к переработке**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1	МДК 01.01 Техническое обслуживание оборудования для	96	64	43	-	32	-	108	

	производства продуктов питания из растительного сырья								
ПК 1.2	МДК 01.02 Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	433	140	263		140		216	
	Производственн ая практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрирован ная) практика)	216							216
	Всего:	863	104	681	-	172	-	324	216

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ 1	Организация приемки и контроля качества сырья		64	
МДК 01.01	Техническое обслуживание оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья		21	43
Введение	Содержание учебного материала		2	
	Обзор развития и характеристика современного состояния хлебопекарного оборудования.		2	2
Тема 1.1 Зерно и основы производства муки	Содержание учебного материала		8	
	1.	Производственное оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья в России.	2	2
	2.	Технологическая характеристика для производства продуктов питания из растительного сырья	2	2
	3.	Строение и химический состав зерна.	2	2

	4.	Характеристика зерновых культур: ячмень , овес, кукуруза , просо, гречиха, рис-особенности химического состава.	2	2
	Практическая работа 1. Определение цвета, запаха и засоренности зерна пшеницы		2	2
	Практическая работа 2. Определение вида зерновых культур, установление различий и схожести в строении.		2	2
	Практическая работа 3. Определение дефектов зерна		2	2
Тема 1.2 Хлебопекарная пшеничная и ржаная мука	Содержание учебного материала		6	2
	1.Ассортимент хлебопекарной муки . Требование действующих стандартов к качеству муки. Характеристика химического состава пшеничной и ржаной муки		2	2
	2.Понятие «хлебопекарные свойства муки». Газообразующая и газодерживающая способность муки . Сила муки. Автолитическая активность		2	2
	3. Ферменты муки, сравнительная характеристика		2	2
	Практическая работа 1. Определение органолептических показателей качества муки.		2	2
	Практическая работа 2. Определение количества и качества клейковины пшеничной муки.		2	2
	Практическая работа 3. Определение влажности муки		2	2
	Практическая работа 4 Определение крупноты помола муки		2	2

	Практическая работа 5. Определение зараженности муки амбарными вредителями.	2	2
Тема 1.3 Дрожжи и химические разрыхлители	Содержание учебного материала.	2	2
	1.Виды разрыхлителей. Дрожжи. Химические разрыхлители.	2	2
Тема 1.4 Вода и поваренная соль	Содержание учебного материала.	3	3
	1.Химический состав питьевой воды .Применение воды для хозяйственных и технологических целей. Санитарные требования.	2	2
	2.Виды и сорта соли ,ее состав и свойства .Показатели качества поваренной соли.	1	1
	Практическая работа 1 Определение органолептического качества воды	2	2
Тема 1.5 Солод и отруби	Содержание учебного материала.	2	
	Практическая работа 1. Характеристика солода . Солодовый экстракт .	2	2
	Практическая работа 2. Показатели качества солода. Применение ,показатели качества.		

	Практическая работа 3. Отруби пшеничные и ржаные . Применение ,показатели качества.		
Тема 1.6 Сахар и сахаристые продукты. Патока.	Содержание учебного материала.		
	Практическая работа 2. Виды сахара и его заменители. Сахаристые продукты. Патока	2	2
Тема 1.7 Молоко и молочные продукты	Содержание учебного материала.	2	
	Практическая работа 1. Виды молока и молочных продуктов ,химический состав ,свойства, показатели качества	2	2
	Практическая работа 2. Органолептическая оценка молока	2	2
Тема 1.8 Жиры ,яйца, яичные продукты	Содержание учебного материала.	2	
	Виды масла и масложировой продукции. Яйца и яичные продукты.	2	2
	Практическая работа 1. Сравнить качество растительных масел	2	2
	Практическая работа 2. Определить категорию яиц	2	2
Тема 1.9 Пищевые добавки	Содержание учебного материала.	2	
	Практическая работа 1. Классификация пищевых добавок, функциональные классы, технологические функции пищевых добавок.	2	2
Тема 1.10 Плодово-ягодное сырье	Содержание учебного материала.	2	
	Практическая работа Оценка показателей качества	2	2

Орехи,масличные семена,прочее сырье	орехов и масличного сырья		
Тема 1.11Документация при приемке и контроле качества сырья	Содержание учебного материала.		
	Практическая работа 1		
	Заполнить документацию при приемке и контроле качества сырья	2	2
	Практическая работа 2	2	
	Учет и отчетность в производстве при приеме сырья, заполнить формы учета		2
	Практическая работа 3 Определение контрольных точек и опасных факторов при приеме сырья	2	2
	Практическая работа 4 Составить блок схему для приемки сырья и контроле качества	1	1
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.		172	
Тематика заданий для самостоятельного изучения			
1.Хлебные растения виды, отличия ,использование в производстве хлебопекарном 2.Классы пшеницы 3.Факторы ,влияющие на газообразующую способность муки 4.Определение массовой доли сухих веществ 5.Показатели качества солода, технология изготовления 6.Виды молочных консерв 7.Пищевые и биологически активные добавки			

8.Нормы показателей качества по ГОСТ соли 9 Помолы виды			
Раздел 1	Организация и осуществление хранения сырья	263	
МДК 01.02	Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	48	56
Тема 2.1 Хранение основного и дополнительного сырья	Содержание учебного материала.	138	
	Процессы проходящие в муке при хранении .Созревание и порча муки.	6	6
	Основные правила размещения муки и ее хранения в тарных и бестарных складах.	6	6
	Оборудование складов основного и дополнительного сырья.	6	6
	Хранение дрожжей. Условия и продолжительность хранения	6	6
	Хранение поваренной соли. Хранение сахара и сахаристых продуктов.	6	6

	Хранение молочных продуктов.	6	6
	Хранение пищевых кислот, химических разрыхлителей, пряностей, ароматизаторов, улучшителей.	6	6
	Хранение яиц и яичных продуктов	6	6
	Практическая работа 1. Расчет емкости склада бестарного хранения муки. расчет запаса муки.	14	14
	Практическая работа 2. Определение свежести яиц	14	14
Самостоятельная работа при изучении МДК 01.02 Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Тематика заданий для самостоятельного изучения 1. Устройство психрометра, для контроля влажности и температуры в складских помещениях 2. Изучение вспомогательного оборудования складов для хранения муки 3. Изучение оборудования для поддержания температуры дрожжевого молока		46	46
Раздел 2	Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных изделий	89	
МДК 01.02	Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	40	49
	Содержание учебного материала	20	

	1.Технология приготовления пшеничного теста	10	2
	2. Технология приготовления ржаного теста	10	2
	Практическая работа 1. Расчет производственной рецептуры	10	2
	Практическая работа 2. Расчет упека и усушки	10	2
	Содержание учебного материала	20	
	Разделка теста	10	2
	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	10	
	Практическая работа 1. Технологическая схема производства хлеба и хлебобулочных изделий	10	
	Практическая работа 2. Аппаратурно – технологическая схема производства хлеба и хлебобулочных изделий	10	
	Практическая работа 3. Поточная линия производства хлеба и хлебобулочных изделий	9	
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.	44	
	<p align="center">Тематика заданий для самостоятельного изучения</p> <p>1.Изучение просеивающих машин ,для малых предприятий</p> <p>2.Анализ схем установок для подготовки дополнительного сырья</p> <p>3.Принцип действия заварочных машин</p>		
Раздел 3	Выполнение технологических операций по	89	

	производству хлеба, хлебобулочных изделий			
МДК 01.02	Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	10	10	
	Содержание учебного материала	10		
	1.Технология изготовления пшенично-ржаного	5		5
	2. Технология изготовления хлеба ржано-пшеничного	5		5
	Практическая работа 1. Расчет рецептуры хлебобулочных изделий	5		5
	Практическая работа 2. Расчет упека и усушки	5		5
	Содержание курсовых работ	30		
	1. Технология изготовления хлебобулочных изделий	10		2
	2. Технология изготовления хлеба	10		
	3.Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий	10		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.		50		
Тематика заданий для самостоятельного изучения 1.Изучение просеивающих машин ,для малых предприятий 2.Анализ схем установок для подготовки дополнительного сырья 3.Принцип действия заварочных машин				

Учебная практика Виды работ -изучение приемки и контроль качества сырья -изучение характеристики сырья -изучение процесса хранения сырья основного и дополнительного -изучение подготовки основного и дополнительного сырья к переработке	36	
Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности)) Виды работ -приемка и контроль качества сырья -характеристика сырья -ведение процесса хранения основного сырья -ведение процесса хранения дополнительного сырья -подготовка основного сырья к переработке -подготовка дополнительного сырья к переработке	72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия кабинета выполнения технологических операций и процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

<u>Кабинет выполнения технологических операций и процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</u>	Оборудование: Стол ученический письменный -13 Стул ученических-26 Стул преподавателя -1 Стол преподавателя с тумбочкой -1 Доска магнитная зелёная -1, Доска-1 Компьютер в комплекте с принтером и колонкой с лицензионным программным обеспечением -1, Тумба для бумаг -1 Шкаф для документов -2. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы, рецептуры.
--	--

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

4.2. Информационное обеспечение обучения

Программа профессионального модуля обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением

и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы профессионального модуля обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1 СП 2.3.4.3258-15 о требованиях к производству хлебобулочных и кондитерских изделий , 2015.

2. Драгилев А.И., Хромеев В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – Санкт- Петербург: Издательство «Лань», 2019 .

3. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст]: – учебник для нач. проф. образования/ Т.Б. Цыганова, - М.: Издательский центр «Академия», 2020.

4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья	Осуществление контроля качества сырья на соответствие требованиям ГОСТ; Определение органолептических и физико-химических показателей качества; Соблюдение правил приемки сырья; Соблюдение правил эксплуатации оборудования для приемки сырья.	Текущий контроль знаний . Промежуточная , итоговая аттестация. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий , рефератов, практических заданий. Итоговый контроль знаний.
ПК 1.2 Контролировать качество поступившего сырья	Соблюдение требований действующих стандартов к качеству сырья и проведение испытаний по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья. Грамотность оформления производственной и технологической документации при приемке сырья.	Текущий контроль знаний . Промежуточная , итоговая аттестация. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий , рефератов, практических заданий. Итоговый контроль знаний.
ПК 1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья	Соблюдение особенностей хранения сырья тарным и бестарным способом. Выявление видов порчи сырья и обоснование способов ее предотвращения при хранении. Правильность эксплуатации	Текущий контроль знаний . Промежуточная , итоговая аттестация. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий , рефератов, практических заданий. Итоговый контроль знаний.

	технологического оборудования для хранения сырья.	
ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	Соблюдение правил подготовки сырья к производству. Использование способов снижения потерь сырья при подготовке к производству. Грамотность и обоснованность подбора сырья для замены и расчет необходимого количества заменителя.	Текущий контроль знаний . Промежуточная , итоговая аттестация. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий , рефератов, практических заданий. Итоговый контроль знаний.

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 профессионального мастерства	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы ведения профессиональных задач , оценивать их эффективность и качество	-организация собственной профессиональной деятельности; -постановку целей и выбор методов ее достижения,	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
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
ОК 4. Осуществлять поиск , анализ и оценку информации ,необходимой	-эффективный выбор методов поиска необходимой информации;	Интерпретация результатов наблюдений за

для постановки и решения профессиональных задач , профессионального и личностного развития	-использование различных источников, включая электронные; -освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности	деятельностью обучающегося
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, - работа с ПК и интернетом	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, обеспечивать ее сплочение , эффективно общаться с коллегами , руководством , потребителями	- способность работать в команде и коллективе, - взаимодействие с обучающимися и преподавателями , мастерами в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) , а 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