**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Областное Государственное Бюджетное**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ Образовательное Учреждение**

**Ивановский колледж пищевой промышленности**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  ИП Коцага А.И.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Коцага А. И. | УТВЕРЖДАЮ  Директор ОГБПОУ ИКПП  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н. А. Гречин  Приказ №55/01-04  от 22.06.2017 г. |

.

Рабочая программа

производственной практики (по профилю специальности)

по профессиональному модулю

**ПМ.03** **ПРОИЗВОДСТВО РАЗЛИЧНЫХ СОРТОВ СЛИВОЧНОГО МАСЛА И ПРОДУКТОВ ИЗ ПАХТЫ**

по специальности

среднего профессионального образования

**19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**

г. Иваново 2017 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт рабочей программы учебной практики……………………… 4
2. Результаты освоения учебной практики………………………………. 6
3. Структура и содержание учебной практики………………………….. 8
4. Условия реализации учебной практики………………………………. 11
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики………. 13

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 03 ПРОИЗВОДСТВО РАЗЛИЧНЫХ СОРТОВ СЛИВОЧНОГО МАСЛА И ПРОДУКТОВ ИЗ ПАХТЫ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (далее Рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО19.02.07 **Технология молока и молочных продуктов** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты»** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты

2. ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

3. ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

4. ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

5. ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

Рабочая программа производственной практики может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и ведения технологических процессов производства молочных продуктов.

**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:**

-анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты;

-выполнения основных технологических расчетов;

-ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;

**уметь:**

-учитывать поступающее сырье по количеству и качеству;

-сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей;

-вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь;

-контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией;

- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;

- обеспечивать условия хранения масла в камерах;

-анализировать причины брака готовой продукции;

-разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;

-обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты;

- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты;

-контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка;

**знать:**

-требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты;

-технологические процессы производства масла и напитков из пахты;

-требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;

- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;

- причины возникновения брака и способы их устранения;

-назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты;

-правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

**1.3.Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

Программа рассчитана на прохождение обучающимися практики в объеме 126 часов.

**2. результаты освоения ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **" Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты"**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 3. 1 | Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты |
| ПК 3. 2 | Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла. |
| ПК 3.3 | Вести технологические процессы производства напитков из пахты. |
| ПК 3.4 | Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты. |
| ПК 3.5 | Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, определять 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7 | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности 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. |

**3. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Объем учебной практики и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку** | **Объем часов** |
|
|
| **Всего занятий** | **126** |
| в том числе: |  |
| Выполнение обязанностей на рабочих местах | **126** |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**3.2**. Тематический план и содержание **производственной практики профессионального модуля ПМ 03 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ производственной практики** | **Содержание материала учебной практики** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ 03 производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты** | | **126** |  |
|  | Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. Изучение должностных инструкций. Дублирование на рабочих местах | **6** | **3** |
| Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. Изучение документации по приемке сырья. Дублирование на рабочих местах | **6** | **3** |
| **Учет поступающего сырья по количеству и качеству.** | Учет поступающего сырья по количеству и качеству. Сортировка сырья по качеству на основе лабораторных исследований и органолептических показателей. Дублирование на рабочих местах | **6** |  |
| **Ведение расчетов выхода масла и пахты с учетом потерь** | Выполнение основных технологических расчетов при производстве сливочного масла различными способами. Дублирование на рабочих местах | **6** | **3** |
| **Ведение технологических процессов выработки сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией** | Ведение технологических процессов производства сливочного масла методом сбивания сливок на маслоизготовителях периодического действия: - выбор температурных режимов при пастеризации и созревании сливок в зависимости от качества сырья, ассортимента вырабатываемой продукции и времени года; - подготовка маслоизготовителей к работе и заполнение их сливками; - регулирование параметров процесса по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами; - определение окончания сбивания сливок, слив пахты; - проведение нормализации, посолки и промывки масляного зерна; - обработка масляного зерна в маслоизготовителях; - выгрузка готового масла; - знание принципов работы оборудования и его эксплуатация. Дублирование на рабочих местах | **12** | **3** |
| Ведение технологических процессов производства сливочного масла методом сбивания сливок на маслоизготовителях непрерывного действия: - выбор температурных режимов при пастеризации и созревании сливок в зависимости от качества сырья, ассортимента вырабатываемой продукции и времени года; - подготовка маслоизготовителей к работе и заполнение их сливками; - регулирование параметров процесса по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами; - определение окончания сбивания сливок, слив пахты; - проведение нормализации, посолки и промывки масляного зерна; - обработка масляного зерна в маслоизготовителях; - выгрузка готового масла; - знание принципов работы оборудования и его эксплуатация. Дублирование на рабочих местах | **12** | **3** |
| Ведение технологических процессов производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок: - регулирование работы сепараторов; - проведение нормализации высокожирных сливок; - регулирование работы маслообразователей; - регулирование параметров процесса по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами; - знание принципов работы оборудования и его эксплуатация. Дублирование на рабочих местах | **6** | **3** |
| Ведение технологических процессов производства топленого масла методом отстоя в резервуарах-отстойниках: - выбор температуры плавления сырья в зависимости от его 6 17 качества; - ведение процесса плавления масла-сырья; - проведение ступенчатого охлаждения топленого масла; - регулирование параметров процессов по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами. Дублирование на рабочих местах | **6** | **3** |
| Ведение технологических процессов производства топленого масла методом сепарирования: - ведение процессов плавления масла-сырья и очистки расплава жира; - ведение процессов сепарирования и охлаждения расплава жира; - регулирование параметров процессов по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами. Дублирование на рабочих местах | **6** | **3** |
| Ведение технологических процессов производства топленого масла методом отстоя и сепарирования: - ведение процессов плавления масла-сырья и очистки расплава жира; - ведение процессов сепарирования и охлаждения расплава жира; - регулирование параметров процессов по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами. Дублирование на рабочих местах | **6** | **3** |
| **Контроль маркировки затаренной продукции и ее отгрузки** | Ведение процессов фасования и упаковывания готовой продукции на различных видах расфасовочно-упаковочного оборудования. Контроль маркировки затаренной продукции и ее отгрузку. Дублирование на рабочих местах | **6** | **3** |
| **Контроль за соблюдением требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией.** | Контроль за соблюдением требований к технологическому процессу производства масла в соответствии с нормативной и технической документацией. Контроль санитарного состояния оборудования участка. Контроль за эффективным использованием технологического оборудования по производству масла. Дублирование на рабочих местах | **6** | **3** |
| **Обеспечение условий хранения масла в камерах** | Контроль за обеспечением условий хранения масла в камерах. Участие в оценке качества готового масла: - изучение нормативной документации; - проведение лабораторных исследований и оценка качества; - дегустация готовой продукции; - экспертное заключение о качестве выработанных продуктов; Анализ причин брака готовой продукции. Разработка мероприятий по устранению причин брака. Дублирование на рабочих местах. | **6** | **3** |
| Производственный и микробиологический контроль производства масла: - разработка схем производственного и микробиологического контроля производства масла. Дублирование на рабочих местах | **6** | **3** |
| **Ведение технологических процессов выработки сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией** | Ведение процессов производства продуктов из пахты: - тепловая обработка сырья; - внесение компонентов по рецептуре (в случае применения); - заквашивание и сквашивание (при производстве кисломолочных продуктов); - знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; - санитарная обработка оборудования, инвентаря. Дублирование на рабочих местах | **6** | **3** |
| **Учет поступающего сырья по количеству и качеству.** | Учет количества выработанных продуктов из пахты и передача их на склад готовой продукции. Самостоятельная работа на рабочих местах | **6** | **3** |
| **Анализ причины брака готовой продукции. Разработка мероприятии по устранению причин брака.** | Участие в оценке качества продуктов из пахты: - изучение нормативной документации; - проведение лабораторных исследований и оценка качества; - дегустация готовой продукции; - экспертное заключение о качестве выработанных продуктов из пахты; Самостоятельная работа на рабочих местах | **6** | **3** |
| Производственный и микробиологический контроль производства продуктов из пахты: - разработка схем производственного и микробиологического контроля производства; Самостоятельная работа на рабочих местах. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции. Дублирование на рабочих местах | **6** | **3** |
|  | Подготовка отчетов по производственной практике. Дифференцированный зачет | **6** | **3** |
|  | **ИТОГО** | **126** |  |

# 4. условия реализации РАБОЧЕЙ программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

# 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие на предприятиях производственных лабораторий, приѐмно – аппаратных цехов, маслоцеха, холодильных камер, моечные модули оборудования, моечные ванны для инвентаря.

Проводится на предприятиях молочной промышленности после теоретического обучения МДК 03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты. Производственной практике предшествует изучение дисциплин ЕН.02 Экологические основы природопользования, ЕН.03 Химия, ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов, профессиональных модулей ПМ. 01 Приѐмка и первичная обработка молочного сырья, ПМ.02 Производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания, ПМ.06 Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов. Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе выполнения студентом работ производственной практики, предусмотренных еѐ содержанием. Объектами текущего контроля является выполнение текущих заданий, проверка дневника. Контроль знаний студентов по производственной практике включает в себя: текущий контроль; промежуточную аттестацию – дифференцированный зачет.

**Оборудование рабочих мест проведения производственной практики:**

Сепараторы с автоматической выгрузкой осадка для очистки молока от механических примесей; пластинчатые охладители, пластинчататые или трубчатые пастеризационно-охладительные установки, стерилизаторы, ванны длительной пастеризации для тепловой обработки молока, гомогенизаторы при производстве кисломолочных продуктов, ультрафильтрационная установка при производстве детского творога, вертикальные и горизонтальные резервуары для сквашивания и хранения молока, молочных продуктов перед розливом; автоматы для фасовки, ванны для ручной мойки и дезинфекции инвентаря, разборных частей оборудования, тары.

**Оборудование лаборатории:**

* + - рабочее место преподавателя;
    - рабочее место студента для лабораторных занятий;
* шкаф сушильный;
* эксикатор;
* влагомер ПИВИ-1;
* весы электронные;
* весы технические;
* лактоденсиметры
* рефрактометр;
* термостаты;
* водяная баня;
* плита электрическая;
* формы для продукции
* лабораторная титровальная установка
* шкаф вытяжной демонстрационный;
* шкаф для хранения химических реактивов;
* штатив лабораторный для бюреток;
* комплект ареометров;
* автоклавы;
* термометры;
* влагомеры;
* жиромеры и центрифуги;
* справочная литература.

**Методическое обеспечение профессионального модуля**:

* технические средства контроля знаний;
* учебно-методические пособия;
* дидактические материалы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную практику (учебную).

# 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства. Т1. Цельномолочные продукты. – СПб.: ГИОРД, 2009.
2. Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства Т.2. Масло коровье и комбинированное.- СПб.: ГИОРД, 2008.
3. Кузнецов В.В Справочник технолога молочного производства. Т.3. Сыры.- СПб.: ГИОРД, 2012
4. Арсеньева Т.П. Справочник технолога молочного производства. Т. 4. Мороженое.- СПб.: ГИОРД, 2012.
5. Панфилов В.А. Техника пищевых производств малых предприятий. \_ М.: КолоС, 2007. - 695 с.
6. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум. Уч. пособие для УНПО, Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2007.- 128 с.
7. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. Уч. пособие. Гриф Рекомендовано УМО, ИЦ «Академия», 2008.- 288 с.

**Дополнительные источники:**

1. Мелькина Г.Н., Аношина О.М., Сапронова Л.А. Введение в технологии продуктов питания. Лабораторный практикум: Учеб. пособие для вузов, Издательство "КолосС", 2007. - 248 стр.
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. Уч. пособие, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2007.- 240 с.
3. Нечаев А.П. Технологии пищевых производств: Учеб. для вузов, Издательство «КолосС», 2007.- 769 с.
4. Королев А.А., Трофименко Л.С., Мартинчик А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена. Уч. пособие для УСПО, ИЦ «Академия», 2008.- 192 с.
5. Издательство «Пищевая промышленность» [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru/)
6. Ассоциация предприятий молочной промышленности [www.souzmoloko.ru/news/news\_885.html](http://www.souzmoloko.ru/news/news_885.html)
7. Национальный союз производителей молока <http://lobbying.ru/content/persons/id_5243.html>
8. Ассоциация производителей молочных продуктов <http://www.apmmp.ru/>
9. Руспродсоюз <http://apppt.ru/>

**5. Контроль и оценка результатов освоения ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| --- | --- | --- |
| ПК. 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты |  |  |
| демонстрация определения физико-химических показателей качества основного сырья при производственном контроле в соответствии с действующими стандартами, инструкциями, правилами; | наблюдение за деятельностью студента при прохождении производственной практики, интерпретация результатов наблюдения |
| правильность составления заключения о соответствии качества сырья действующим стандартам; | экспертная оценка заполненной документации; |
| точность оформления производственной и технологической документации по соблюдению требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с действующими инструкциями | экспертная оценка заполненной документации;  собеседование |
| ПК. 3.2 Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла | Правильное ведение технологических процессов производства различных сортов сливочного масла в соответствии с технологической инструкцией. | Выполнение задания в дневнике; аттестационный лист. |
| ПК 3.4 Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты | - объективное контролирование качества сливочного масла в соответствии с ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия», ТР №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»; -объективное контролирование качества продуктов из пахты в соответствии с ГОСТ Р 53513-2009 «Пахта и напитки на ее основе. Технические условия» | Выполнение задания в дневнике; аттестационный лист. |
| ПК 3.5 Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты | Должное обеспечение работы оборудования для производства различных сортов сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с технической инструкцией. | Выполнение задания в дневнике; аттестационный лист. |

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 | демонстрация интереса к будущей профессии техника-технолога | собеседование, интерпретация результатов собеседования,  анализ участия студента во внеучебных мероприятиях по популяризации профессии |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | выбор и применение типовых методов при производстве цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания | собеседование , наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики , интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| выбор , применение методов и способов решения профессиональных задач | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| анализ собственной деятельности и самооценка эффективности и качества выполнения задания | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | планирование деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях при производстве цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания | собеседование , наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| аргументированность принятия решения в производственной ситуации | собеседование , наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики , интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| прогнозирование возможности возникновения нестандартной ситуации | собеседование , наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики , интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | самостоятельный подбор литературы для получения информации | собеседование , наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| эффективность поиска необходимой информации | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности | применение в деятельности средств коммуникации | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| применение информации, представленной в электронном виде | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| использование рациональных методов поиска и хранения информации в современных информационных массивах | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | эффективность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| продуктивность решения конфликтных ситуаций | собеседование, интерпретация результатов собеседования, коммуникативный тренинг |
| ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий | эффективность планирования производственной деятельности | собеседование, интерпретация результатов собеседования, решение производственных задач |
| самоанализ и коррекция результатов работы членов команды | рефлексия, собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач, деловая игра |
| ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | анализ использования  дополнительной информации для самореализации в профессии | собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| глубина самостоятельных исследований при изучении профессионального модуля | собеседование , наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики , интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач |
| ОК 9. быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности | демонстрация процесса самообучения | собеседование , наблюдение за учебной и внеучебной деятельностью студента, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |
| глубина анализа смены технологий в профессиональной деятельности | собеседование, наблюдение за учебной и внеучебной деятельностью студента, интерпретация результатов собеседования и наблюдения |