

**Департамент образования и науки Тюменской области  
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 07 Техническое оснащение организация места**  
**Профессия 16472 Пекарь**

**2023 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 07 Техническое оснащение рабочего места по профессии 16472 Пекарь составлена на основании требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих по направлениям подготовки, Общероссийского классификатора, Приказа Министерства РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарег. в Минюсте России 25.12.2015 №40270).

Разработчик:

Бояркина Светлана Олеговна, преподаватель ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено

на заседании ЦК

Протокол № 11 от «30» июл 203 г.

Председатель ЦК С.В. Котляревская

Утверждаю:

зам. директора по УПР

ГАПОУ ТО

«Ишимский многопрофильный техникум»

Н.В. Осипенко /Н.В. Осипенко/

«30» июл 203 г

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП. 07 Техническое оснащение рабочего места**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 07 Техническое оснащение рабочего места является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16472 Пекарь.

#### **1.2. Место учебной дисциплины ОП. 07 Техническое оснащение рабочего места в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 07 Техническое оснащение рабочего места относится к общеобразовательному циклу.

#### **1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины ОП. 07 Техническое оснащение рабочего места обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В результате освоения учебной дисциплины ОП. 07 Техническое оснащение рабочего места обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска готовой продукции;
- способы организации рабочих мест пекаря в соответствии с видами изготавливаемой продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания

В результате изучения учебной дисциплины ОП. 07 Техническое оснащение рабочего места обучающийся должен освоить следующие компетенции:

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.

**ВПД 1. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь**

ПК 1.1. Организация и подготовка рабочего места, технологического оборудования, инвентаря и инструментов;

ПК 1.2. Ведение процесса выпечки хлебобулочных изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;

ПК 1.3. Ведение процесса выпечки мучных кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;

ПК 1.4. Упаковка, складирование и хранение хлебобулочных и мучных изделий.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:**

- максимальная учебная нагрузка – 36 часов;
- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 36 часов, в том числе:
  - теоретических занятий 16 часов;
  - практических занятий 20 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 07 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА**

### **2.1. Объем учебной дисциплины ОП. 07 Техническое оснащение рабочего места и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Учебная нагрузка</b>	<b>36</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	20
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа (если предусмотрено)	-
Консультации	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 07 Техническое оснащение рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	4	3	5
<b>Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>			<b>13</b>	
<b>Тема 1. Принципы организации кондитерского цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	
	1. Характеристика, назначение и особенности организации работы кондитерского цеха.	<b>2</b>	<b>1</b>	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
	2. Общие требования к организации рабочих мест кондитера.	<b>2</b>	<b>1</b>	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
	3. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.	<b>2</b>	<b>1</b>	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
	4. Организация работы отделения замеса теста	<b>2</b>	<b>1</b>	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
	5. Организация работы отделения разделки теста	<b>2</b>	<b>1</b>	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
	6. Организация работы участка выпечки и охлаждения	<b>2</b>	<b>1</b>	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
	7. Организация работы мучного цеха	<b>2</b>	<b>1</b>	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 1</b> 1. Организация рабочих мест кондитера по обработке и подготовке сырья		<b>2</b>	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
	<b>Практическое занятие 2</b> 2. Организация рабочих мест кондитера по приготовлению полуфабрикатов		<b>2</b>	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4

				1.4
	<b>Практическое занятие 3</b> 3. Организация работы мучного цеха		2	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
<b>Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кондитерского производства</b>			19	
<b>Тема 2.1</b> <b>Механическое оборудование кондитерского цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	4	
	1. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2	1	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	1	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
	3. Оборудование для обработки муки. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	1	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
	4. Оборудование для взбивания и перемешивания. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	1	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
	<b>Тематика практических занятий</b>		8	
	<b>Практическое занятие 4</b> 1. Изучение правил безопасной эксплуатации Универсального привода.		2	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
	<b>Практическое занятие 5</b> 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, зелени, грибов, плодов		2	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
	<b>Практическое занятие 6</b> 3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки муки		2	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
	<b>Практическое занятие 7</b> 4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для взбивания и перемешивания		2	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
<b>Тема 2.2</b> <b>Тепловое оборудование кондитерского цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	3	
	1. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	1	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
	2. Жарочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	1	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4

	3. Многофункционального теплового оборудования. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	1	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
	<b>Тематика практических занятий</b>		6	
	<b>Практическое занятие 8</b> 1. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования		2	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
	<b>Практическое занятие 9</b> 2. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования		2	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
	<b>Практическое занятие 10</b> 3. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.		2	ОК 1.-ОК 8. ПК 1.1-ПК 1.4
<b>Дифференцированный зачет</b>			2	
	<b>Итого</b>		36	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 07 Техническое оснащение рабочего места**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы учебной дисциплины ОП. 07 Техническое оснащение рабочего места предполагает наличия учебного кабинета «Технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства»

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная.

##### **Комплект учебно-методической документации:**

- методические указания к выполнению практических работ.

##### **Наглядные пособия:**

- плакаты, технологические карты, схемы, тематические стенды.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, принтер, сканер;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- мультимедиа-система;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники (печатные издания):**

1. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. -412с.

##### **Электронные издания:**

4. <http://www.horeca-magazine.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания;
5. <https://www.food-service.ru/> - Каталог пищевого оборудования;
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru) - Компания «Ресторация»;

##### **Дополнительные источники:**

7. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, в общественном питании и торговле. М. «Академия», 2018. -272с.
8. Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования/ Лутошкина Г.Г -2-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-176с
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с

#### **3.3. Организация образовательного процесса**

Программа обеспечивается учебно-методическими комплексами (УМК): лекционным материалом, методическими указаниями по проведению практических занятий.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализацию программы осуществляют педагогические работники образовательной организации, а также лица, привлекаемые к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, имеющие образование, которое соответствует области профессиональной деятельности.

Требования к квалификации педагогических кадров образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 07 Техническое оснащение рабочего места

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знать:</b>		
Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования	Демонстрирует знание классификации, основные технические характеристики, назначение, принципов действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования	- <b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; тестирования; -оценки результатов практических занятий П/р1-П/р 10; <b>Промежуточная аттестация в виде:</b> - дифференцированного зачета
Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, подготовки ее к реализации	Демонстрирует знание принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	- <b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; тестирования; -оценки результатов практических занятий П/р1-П/р 10; <b>Промежуточная аттестация в виде:</b> - дифференцированного зачета
Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска готовой продукции	Демонстрирует знание правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции	- <b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; тестирования; -оценки результатов практических занятий П/р1-П/р 10; <b>Промежуточная аттестация в виде:</b> - дифференцированного зачета
Способы организации рабочих мест пекаря в соответствии с видами изготавливаемой продукции	Демонстрирует знание способов организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции	- <b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; тестирования; -оценки результатов практических занятий П/р1-П/р 10; <b>Промежуточная аттестация в виде:</b> - дифференцированного зачета
Правила электробезопасности, пожарной безопасности	Демонстрирует знание правил электробезопасности, пожарной безопасности;	- <b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; тестирования; -оценки результатов

		практических занятий П/р1-П/р 10; <b>Промежуточная аттестация в виде:</b> - дифференцированного зачета
Правила охраны труда в организациях питания	Демонстрирует знание правил охраны труда в организациях питания;	- <b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; тестирования; -оценки результатов практических занятий П/р1-П/р 10; <b>Промежуточная аттестация в виде:</b> - дифференцированного зачета
<b>Уметь:</b>		
Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	Демонстрирует умение организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	- <b>Текущий контроль:</b> -защита отчета по практическому занятию; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий П/р1-П/р 10 <b>Промежуточная аттестация:</b> - дифференцированного зачета
Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	Демонстрирует умение определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	- <b>Текущий контроль:</b> -защита отчета по практическому занятию; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий П/р1-П/р 10 <b>Промежуточная аттестация:</b> - дифференцированного зачета
Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Демонстрирует умение подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	- <b>Текущий контроль:</b> -защита отчета по практическому занятию; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий П/р1-П/р 10 <b>Промежуточная аттестация:</b> - дифференцированного зачета
<b>Результаты обучения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля</b>

(освоенные компетенции)		и оценки
ПК 1.1. Организация и подготовка рабочего места, технологического оборудования, инвентаря и инструментов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте пекаря</li> </ul>	<p><b>- Текущий контроль:</b> -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий П/р1-П/р 10</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> -дифференцированный зачет</p>
ПК 1.2. Ведение процесса выпечки хлебобулочных изделий под руководством пекаря более высокой квалификации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте пекаря;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий П/р1-П/р 10</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> -дифференцированный зачет</p>
ПК 1.3. Ведение процесса выпечки мучных кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте пекаря;</li> </ul>	<p><b>- Текущий контроль:</b> -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий П/р1-П/р 10</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> -дифференцированный зачет</p>
ПК 1.4. Упаковка, складирование и хранение хлебобулочных и мучных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul>	<p><b>- Текущий контроль:</b> -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий П/р1-П/р 10</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> -дифференцированный зачет</p>

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес..	<p>демонстрирует понимания сущности и социальной значимости своей будущей профессии;</p> <p>- демонстрирует устойчивый интерес к будущей профессии</p>	интерпретация результата наблюдений за обучающимися
ОК 02. Организует	- владеет навыками организации учебно-	- оценка преподавателем

собственную деятельность. выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качеством.	познавательной деятельности: - своевременно и качественно выполняет учебные задания; - рационально планирует и организует деятельность по изучению учебной дисциплины; - самостоятельно находит допущенные ошибки, своевременно корректирует деятельность на основе результатов самооценки продукта; - обоснованно ставит цели, выбирает и применяет способы решения профессиональной задачи из известных в соответствии с реальными и заданными условиями и имеющимися ресурсами.	дидактических материалов, конспектов: - наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; - наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания.
ОК 03. Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность.	- умеет определять проблему в профессионально ориентированных ситуациях; - умеет предлагать способы и варианты решения проблемы, оценивает ожидаемый результат; - умеет планировать поведение в профессионально ориентированных проблемных ситуациях, вносит коррективы	- оценка преподавателем проблемы - ситуационных задач; - наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач.
ОК 4. Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- умеет самостоятельно работать с информацией: понимает замысел текста; - умеет пользоваться словарями, справочной литературой; - умеет отделять главную информацию от второстепенной.	- составление самоанализа деятельности на теоретических и практических занятиях; - оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов: - наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; - наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания.
ОК 05. Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	- оценка преподавателем составления отчетов по выполнению практической работы; - оценка преподавателем составления опорных конспектов, таблиц, схем.
ОК 06. Работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями.	- умеет грамотно ставить и задавать вопросы; - способен координировать свои действия с другими участниками общения; - способен контролировать свое поведение, свои эмоции, настроение; - умеет воздействовать на партнера общения и др.	- наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания: 1-10; - наблюдение, оценка преподавателем работы студентов в малых группах.
ОК 07. Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- умеет осознанно ставить цели овладения различными видами работ и определять соответствующий конечный продукт; - умеет реализовывать поставленные цели в деятельности; - умеет представить конечный результат деятельности в полном объеме;	- оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; - защита презентаций.
ОК 08. Самостоятельно определяет задачи профессионального и	- демонстрирует стремление к самопознанию, самооценке, саморегуляции и саморазвитию; - умеет определять свои потребности в изучении	- оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов;

<p>личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации</p>	<p>дисциплины и выбирать соответствующие способы его изучения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет методикой самостоятельной работы над совершенствованием умений;</li> <li>- умеет осуществлять самооценку, самоконтроль через наблюдение за собственной деятельностью</li> <li>- умеет осознанно ставить цели овладения различными аспектами профессиональной деятельности, определять соответствующий конечный продукт;</li> <li>- умеет реализовывать поставленные цели в деятельности;</li> <li>- понимает роли повышения квалификации для саморазвития и самореализации в профессиональной и личной сфере;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач;</li> <li>- наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания;</li> </ul>
<p>ОК 09. Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности;</li> <li>- понимает роли модернизации технологий профессиональной деятельности</li> <li>- умеет представить конечный результат деятельности в полном объеме;</li> <li>- умеет ориентироваться в информационном поле профессиональных технологий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач;</li> <li>- наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания;</li> </ul>