

Департамент образования и науки Курганской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Курганский государственный колледж»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
**ПМ.06. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

для специальности

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Базовый уровень подготовки

Курган 2024

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**Организация-разработчик:**

ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

**Разработчик:**

Журавлева Анна Валентиновна, преподаватель ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Рекомендована к использованию:  
Протокол заседания цикловой  
комиссии естественнонаучных и  
социально-гуманитарных  
дисциплин  
№ 1 от «30» августа 2024г.

Заведующая цикловой  
комиссией \_\_\_\_\_  
Малькова Е.В.

Согласована:  
И.О. Заместителя директора по  
учебной работе

\_\_\_\_\_ *Гуляева И.В.*  
Гуляева И.В.



©Журавлева А.В., ГБПОУ КГК

©Курган, 2024

<b>Содержание</b>	<b>стр</b>
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>12</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>14</b>
<b>6. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>17</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

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

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий «Освоение рабочей профессии». Кондитер 3 разряда.

ПК 1. Изготавливать простые массовые торты, пирожные и другие штучные кондитерские и хлебобулочные изделия.

ПК 2. Приготавливать различные виды теста, кремов, начинок.

ПК 3. Делать отделку изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании - в подготовке Кондитеров  
Опыт работы не обязателен.

### **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь** в соответствии с **профессиональным стандартом**:

- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;
- оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции

**знать** в соответствии с **профессиональным стандартом**:

- технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;

- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке;
- способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - 212 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов, включая;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 45 часов;

самостоятельную работу обучающегося - 23 часов;

учебной практики - 144 (4 недели).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности в том числе профессиональным (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

### профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Производство кондитерских изделий	ПК 1	Изготавливать простые массовые торты, пирожные и другие штучные кондитерские изделия.
	ПК 2	Приготавливать различные виды теста, кремов, начинок.
	ПК 3	Делать отделку изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом.

### общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
ОК 1.	Понимать сущность и социально значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовать 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
-------	--

**Планируемые личностные результаты  
в ходе реализации образовательной программы**

<b>Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 17

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР 6</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	<b>ЛР 13</b>
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	<b>ЛР 15</b>
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	<b>ЛР 17</b>





### 3. Структура и содержание профессионального модуля

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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-ПК 4	Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям, должностям служащих	68	45	15		23				
ПК 1-ПК 4	Учебная практика	144						144		
	<b>Всего:</b>	<b>212</b>	<b>45</b>	<b>15</b>		<b>23</b>		<b>144</b>		

### 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 работа (проект) (если предусмотрен)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 06. Технология приготовления теста и кондитерских изделий		212	
МДК 06.01 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям, должностям служащих		45	
Тема 1.1. Приготовление сладких блюد	<b>Содержание</b>		
	1. Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Классификация желирующих компонентов.	2	1,2
	2. Основные критерии оценки качества основных и холодных десертов.	2	1,2
	3. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных сладких блюд.	2	1,2
	<b>Практическое занятие №1</b> Составление технологических карт (крема, муссы)	2	3
	Самостоятельная работа		
	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких блюд. Разработка технологических карт.	4	3
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	6	3	

<b>Тема 1.2.</b> <b>Технология приготовления отделочных п/ф</b>	<b>Содержание</b>				
	1.	Приготовление сиропов, жженки, помады, желе и фруктовой начинки	2	1,2	
	2.	Приготовление кремов, сахарных мастик, глазурей, шоколадной; кандира, марципана, шоколада, карамели и украшений из них	2	1,2	
	3.	Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд.	2	1,2	
	4.	Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения сладких блюд.	2	1,2	
		<b>Практическое занятие №3</b> Составление технологических карт на отделочные п/ф	2	3	
		Самостоятельная работа			
		Составление таблицы сравнительной характеристики определения органолептических и физико-химических показателей качества отделочных полуфабрикатов	4	3	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	6	3	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Технология приготовления дрожжевого опарного и дрожжевого слоеного теста</b>	<b>Содержание</b>				
	1.	Дрожжевое опарное тесто и изделия из него	2	1,2	
	2.	Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него	2	1,2	
		<b>Практическое занятие №4</b> Составление технологических карт для изделий из дрожжевого теста	2	3	
		Самостоятельная работа			
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	2	3	
		Подготовка презентации на тему: «Изделия из опарного, слоеного теста»	4	3	
<b>Тема 1.4.</b> <b>Технология приготовления песочного, сдобного, воздушного и миндального теста</b>	<b>Содержание</b>				
	1.	Песочное тесто и изделия из него	2	1,2	
	2.	Сдобное тесто и изделия из него	2	1,2	
	3.	Воздушное тесто и изделия из него	2	1,2	
	4.	Миндальное тесто и изделия из него	2	1,2	
		<b>Практическое занятие №5</b> Составление технологических карт для изделий из песочного, сдобного	2	3	

	теста		
	<b>Практическое занятие №6</b> Составление технологических карт для изделий из воздушного теста	2	3
	<b>Практическое занятие №7</b> Составление технологических карт для изделий из миндального теста.	2	3
	Самостоятельная работа		
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	2	3
	Подготовка реферата по теме: «Изделия из песочного теста»	2	3
	Подготовка реферата по теме: «Изделия из сдобного теста»	2	3
	Подготовка презентации на тему: «Изделия из воздушного и миндального теста»	4	3
<b>Тема 1.5.</b> <b>Технология приготовления бисквитного и заварного тестов и изделия из него</b>	<b>Содержание</b>		
	1. Презентация различного меню на (выбор)	2	1,2
	2. Презентация различного меню на (выбор)	2	1,2
	Самостоятельная работа		
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	4	3
	<b>Практическое занятие №8</b> Составление технологических карт для изделий из бисквитного и заварного теста.	3	3
	<b>всего</b>	68/45	

1 -ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 -репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3-продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

     - темы внесены по запросу работодателя (реализуются на базе преподавателя/с привлечением специалистов предприятий)

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

##### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; технологии приготовления пищи; организации производства; микробиологии, физиологии питания и санитарии, лаборатории: химии; метрологии и стандартизации, микробиологии, санитарии и гигиены; учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место преподавателя, рабочие места студентов.

Технические средства обучения: проектор, персональный компьютер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: посуда для темперирования шоколадных изделий, производственные столы для изготовления и оформления мучных кондитерских изделий, кулинарный инвентарь, холодильное оборудование; тестомесильная машина, раскаточная машина, печь, планетарный миксер, листы кондитерские, набор кондитерского инвентаря посуда.

#### **4.2. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии "Кондитер". В 2 ч. Ч 1: учеб. пособие для НПО / В.П. Андросов. - Москва, 2019.
2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии "Кондитер". В 2 ч. Ч. 2: учебное пособие для НПО / В.П. Андросов. - Москва, 2019.
3. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник / Н.А.Анфимова.- М.: Академия, 2018.
4. Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь в 2-х ч./ Н.И.Дубровская.- М.: Академия, 2022
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты: учеб.пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2020.
6. Ермилова, С.В Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2020.
7. Ермилова С.В Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие / С.В.Ермилова .- М.: Академия, 2020.
8. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник / Л.С.Кузнецова.- М.: Академия, 2020.

9. Семиряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г.Семиряжко.- М.: Академия, 2021.
- 10.Татарская, Л.Л.Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб.пособие / Л.Л.Татарская .- М.: Академия, 2021

#### **Дополнительные источники:**

- 1.Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник / Л.С.Кузнецова.- М.: Академия, 2019.
- 2.Шатун, Л.Г. Кулинария: учебник / Л.Г.Шатун.- М.: Академия, 2018.

#### **Электронные источники:**

- 1.Открытая база ГОСТов [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: <https://standartgost.ru/>. - (Дата обращения: 15 августа 2024) .

### **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся спаренными уроками продолжительностью один академический час, общая продолжительность спаренного урока 2 академических часа (1,5 астрономических часа). Образовательный процесс включает в себя проведение лекционных занятий и практических работ.

Учебная практика по ПМ.06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий проводится концентрированно в течении четырех недель после изучения теоретического курса.

Консультации для студентов проводятся еженедельно.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Производство кондитерских изделий» по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: Инженерно-педагогический состав: дипломированные

специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, а так же общепрофессиональных учебных дисциплин.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Изготавливать простые массовые торты, пирожные и другие штучные кондитерские изделия.	Приготовление и оформление кондитерских изделий в соответствии с ученической нормой времени; Составление рецептов: тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий	<i>Тестирование, контрольные работы, оценивание выполнения практических работ, оценивание выполнения работ на практике, экзамен по модулю.</i>
ПК 2. Приготавливать различные виды теста, кремов, начинок.	Точность расчётов производственных рецептур для приготовления теста и полуфабрикатов	
ПК 3. Делать отделку изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом.	Ассортимент основных отделочных полуфабрикатов.	

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; Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен Курсовая работа</i>



<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Обоснование выбора и применения методов и способов разрешения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен.</i></p>
<p><b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Грамотность самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности; Высокая ответственность за свой труд; Правильность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в конкретной профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен.</i></p>
<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Результативность нахождения и использования источников информации; Эффективность поиска необходимой информации; Эффективность использования различных источников информации, включая электронные; Обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Курсовая работа.</i></p>
<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Результативность нахождения, точность обработки, правильность хранения и передачи информации с помощью мультимедийных средств информационно-коммуникационных технологий; Правильность, рациональность работы с различными прикладными программами.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен. Курсовая работа.</i></p>
<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Добровольность и осознанность необходимости оказания помощи участникам команды; Эффективность нахождения продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях; Результативность выполнения обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности; Эффективность и добровольность установки и поддержания хороших отношений с сокурсниками и преподавателями на толерантной основе; Добровольность обмена своими знаниями и опытом с целью помощи</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i></p>

	<p>другим;</p> <p>Внимательность и заинтересованность мнением сокурсников и преподавателей и признание их знаний и навыков;</p> <p>Эффективность соблюдения норм деловой культуры;</p> <p>Эффективность соблюдения этических норм.</p>	
<p><b>ОК 7.</b></p> <p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;</p> <p>Умение ставить цели и определять порядок их осуществления;</p> <p>Анализ полученных результатов;</p> <p>Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i></p>
<p><b>ОК 8.</b></p> <p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности путем развития самостоятельности, самообразования;</p> <p>Эффективность планирования обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня;</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i></p> <p><i>Экзамен.</i></p>
<p><b>ОК 9.</b></p> <p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Своевременность и осознанность проявления интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i></p>

