

Департамент образования и науки К
Государственное бюджетное профессионал
«Курганский государственный ко

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОННО МОДУЛЯ
ПМ. 04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗ
для специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерс
Базовый уровень подготовки

Программа профессионального образования по специальности среднего профессионального образования «Педагогика хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Организаторы работ:

ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Разработчик:

Тельминова Наталья Сергеевна ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Рекомендована к использованию:
Протокол заседания цикловой
комиссии общегуманитарных и
социально-экономических
дисциплин

№ 1 от «6» сентября 2023 г.

Председатель ЦК Тельминова



Согласована:

Заместитель директора по учебной
работе Брыксина Т.Б.

Брыксина Т.Б.

©Тельминова Н.Б., ГБПОУ КГК

©Курган, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

	с т р .
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ СИНОНИМНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20
6. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИОНАЛЬ НОДУОЛ ЯМО

ПМ. П0р4о из в о д с т в о м а к а р о н н ы х и з д е

1.1. Область применения программы

Программа профессионального обучения (часть программы подготовки специалистов среднего звена) СПО 9.02.03 Технология хлеба, кондитерских изделий и изделий из макаронных изделий

ПК4.1 Контролировать соблюдение требований в производстве различных видов макаронных изделий

ПК4.2 Организовывать и осуществлять технологические процессы в производстве различных видов макаронных изделий.

ПК4.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования в производстве различных видов макаронных изделий

Программа профессионального модуля является частью программы профессионального образования

Опыт работы не обязателен.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности выпускники должны:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции в производстве различных видов макаронных изделий;

- эксплуатации оборудования для производства различных видов макаронных изделий

В результате освоения учебного модуля выпускник должен:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;

- определять органолептические свойства сырья;

- по результатам контроля давать рекомендации по оптимизации технологического процесса;

- производственную и технологическую документацию;

- определять расход сырья; рассчитывать нормативы расхода сырья;

- подбирать тип замеса теста с учетом особенностей рецептуры;

- подбирать режим сушки с учетом ассортимента продукции;

- определять плановую норму расхода сырья и муки;

- р а с с ч и т ы в а т ь ф а к т и ч е с к и й р а с х о д с ы р ь я л и й ;
 - п о д б и р а т ь в и д м а т р и ц ы д л я з а д а н н ы х у с л о в и й ;
 - п р о е к т и р о в а т ь и п о д б и р а т ь о б о р у д о в а н и е п л е к -м е х а н и з и р о в а н н ы х л и н и й д л я з д е р л о и и з ; в о д э к с п л у а т и р о в а т ь о с н о в н ы е в и д ы о б о р у д о в а н и я м а к а р о н н ы х и з д е л и й ;
 - с о б л ю д а т ь п р а в и л а и н о р м ы о х р а н ы т р у д а п р о м ы ш л е н н о й с а н и т а р и и п р и п р о и з в о д с т в е н ы х и з д е л и й .
- В е р з у л ь т а т е о с в о е н и я у ч е б н ы х д и с т а н ц и о н ы х в е с т с т в о м Ф и Ф С с
- т р е б о в а н и я д е й с т в у ю щ и х с т а н д а р т о в к к а ч е с т в у п р о д у к ц и и ;
 - о р г а н о л е п т и ч е с к и е м е т о д ы о б о р а б o т к и к а ч е с т в а м а к а р о н н ы х п р о д у к ц и и ;
 - о с н о в н ы е м е т о д ы о р г а н и з а ц и и п р o д у к ц и и ;
 - в и д ы и с о с т а в с ы р ь я , o б o г а т и т е л ь н ы х и з д е л и й ;
 - к л а с с и ф и к а ц и ю и г р у п п о в у ю х а р а к т е р и с т и к у и з д е л и й ;
 - т е х н o л o г и ю и o р г а н и з а ц и ю п р o d y к ц и и ;
 - т и п ы з а м е с а м а к а р o н н o г o т е с т a ;
 - т e x н o л o г и ю з a м e c a и п р e c c o в a н и я т e c t a ;
 - x a p a k t e p и c т и к и и н a з н a ч e н и e в a k y u m и p o в a н и я ;
 - т e x н o л o г и ч e c к и e т р e б o в a н и я к м a т p и ц a m ;
 - c т a д и и p a з д e л к и и и x n a z n a ч e n и e ;
 - п p и ч и н ы д e ф e k т o в c ы p ы x и з d e л и й ;
 - p e ж и м ы c y ш k и k o p o т k и x и d л и н n ы x и z d e л и й ;
 - и з м e n e н и e c в o й c т в m a k a p o n n ы x и z d e л и й ;
 - n a z n a ч e n i e c т a б и л и z a ц и и и z d e л и й ;
 - т р e б o в a n и я , п р e д ь я в л я e м ы e к к a ч e c т в у m a k a p o n n ы x и z d e л и й ;
 - m e т o д ы y п a k o в k и m a k a p o n n ы x и z d e л и й ;
 - p e ж и м ы x p a n e n и я и z d e л и й ;
 - н o p m и p o в a n и e p a c x o d a c ы p ь я ;
 - c п o c o б ы б o p ь б ы c п o т e p ь я m и i z a t p a t a m и i z d e л и й ;
 - п p и ч и н ы d e ф e k т o в m a k a p o n n ы x и z d e л и й ;
 - в и д ы и c o c т a в л и н и й d л я п p o и z в o d c т в a ;
 - y c t p o й c т в o и п o p я d o k p a б o т ы m a k a p o n n ы x п p o d y k ц и и ;
 - k o н c т p y k ц и и m a т p и ц и п p a в и л a и x э к c п л y a т a ц и и ;
 - к л a c c и ф и k a ц и ю , y c t p o й c т в o и п p и n ц и п p a б o т ы m a k a p o n n ы x и z d e л и й ;
 - п p и n ц и п ы p a б o т ы y п a k o в o ч н o г o o б o р y d o в a н и я ;
 - п p a в и л a п л y a т a ц и и o c н o в н ы x в и d o в o б o р y d o в a н и я ;
 - n o p m и p o в a n и e o c н o в н ы x в и d o в m a k a p o n n ы x и z d e л и й ;

-правила и нормы охраны труда, прот-ивоп
ной санитарии при производстве макаронн

1.3. Количество часов в апрофессии ен а прьонго р
всег3об4 часа, в том числе:

максималбной нуаерузки-1846чаающевгкопсояч а я :
обязательной аудиторной уч-el Qво йса аоме вр уз к
стоятельной раб-бы ебуе в ющего о с я
учебно й звод р о в е н н-01й8 Оп рчаакстоивк. и

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СПЕЦИАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результатом освоения профессионального обучения являются следующие компетенции обучающихся в виде профессиональных навыков (тенциями):

Код	Наименование результата обучения
ПК4.1	Контролировать соблюдение требований в производстве различных видов
ПК4.2	Организовывать и осуществлять технологические процессы производства различных видов
ПК4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных
ОК1	Понимать сущность и значение профессии, проявлять к ней уважение
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения
ОК3	Принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК4	Осуществлять поиск и исполнять задания для эффективного выполнения профессионального и личностного
ОК5	Использовать информационные ресурсы в профессиональной деятельности
ОК6	Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, потребителями
ОК7	Брать на себя ответственность за работу и деятельность (в том числе за работу других работников)
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осваивать новые навыки, повышать квалификацию
ОК9	Ориентироваться в условиях непрерывного профессионального образования
Личностные результаты реализации программы (дескрипторы)	
Код личностных результатов реализации программы воспитания	
Осознающий себя гражданином Российской Федерации	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, порядочность, ответственность, самостоятельность и участвующий	ЛР 2

территории, а также в условиях добровольческого действующий и участвующий в общественной организации	
Соблюдающий нормы прав идеалам гражданского безопасности, прав и свобод культур, отличающийся и девиантным поведением и инициально опасными факторами	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий людям труда, осознающий труд. Стремящийся к естественности и профессионализма «ценности»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность культуре, и патристическим Родине, родному народу, традиционных ценностей народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к личности и готовность к поддержке и волонтерских дел	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность человека; уважающий значимость в различных формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий представителям различных конфессиональных и частных к сохранению, защите культурных традиций национального российского	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий здорового и безопасного предупреждающий либо инстинктивности от алкоголя, естественств, азартных игр и игрическую устойчивую сложную ситуацию	ЛР 9
Заботящийся о защите территории и чужой безопасности	ЛР 10
Проявляющий уважение к людям, обладающим талантами	ЛР 11
Принимающий семейные ценности к созданию семьи и воспитывающий неприятие насилия	ЛР12

дательской ответственности со своими детьми одирижан	
Личностные результаты реализации программы воспитания определенных отраслевыми требованиями к	
Демонстрирующий готовность диалог с другими людьми взаимопонимания, находить трудничать для их достижений	ЛР13
Проявляющий сознательное рывному образованию как профессиональной деятельности	ЛР14
Проявляющий гражданскую ответственность как участника в решении общественных, общенациональных	ЛР15
Принимающий основы экологической ответственности современной культуры мышления, применение в профессиональной деятельности практической деятельности в профессиональной деятельности	ЛР 6 1
Проявляющий ценностное отношение к искусству, культуре, к красоте и гармонии	ЛР 7 1
Личностные результаты реализации программы воспитания, образовательного процесса	
Осознающий ответственность его ирив	ЛР18
Осознающий ответственность на основе уважения к личности	ЛР19

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля «Производство международной ИМ. и в дел и

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на изучение междисциплинарного курса (к					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося			Учебные часы	Производство (по профессиональной специальности, если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего часов	в лабораторных работах, практических занятиях, часов	в т.ч. курсовые работы (проекты), часов	Всего часов	в т.ч. курсовые работы (проекты), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.2.1	МДК 04.01 Продажа розничных изделий	184	123	61		61				
	Учебная практика	108								
	Производственная (по профилю специальности)	72								72
	Всего:	364	123	61	-	61	-	108	72	

3.2. Содержание обучения по пр(о)ф(и)с сио нальному модулю

Наименование лов професс го модуля ж дисциплин сов (МДК) и	Содержание учебного материала боты и практические занятия бота обучающихся, всего (всего) <i>предусмотрены</i>	Объем часов	Уровне освоени	
1	2	3	4	
МДК 04.0 Технология ства макар делий				
Тема 1.1 Введение ну. Основ вания к с	Содержание			
	1.	История создания макар разие рецептур	2	1,2
	2.	Стандарт на макаронные	2	1,2
	3.	Подготовка сырья и до каронных изделий	2	1,2
	4.	Анализ качества сырья.	2	1,2
	5.	Органолептические тели качества сырья.	2	1,2
		Практическая работа № Процессы происходящие менение влажности цве свойств клейковины.	2	
	6.	Органолептические тели качества сырья.	2	1,2
		Практическая работа № Определение органоле честак армянной муки.	2	3

	Практическая работа № 3 Определение влажности и карной муки.	2	3
	Практическая работа № 4 Определение кислотности карной муки.	2	3
	Практическая работа № 5 Определение содержания карной муки.	2	3
	Практическая работа № 6 Содержание в муке	2	3
	Самостоятельная работа		
	Систематическая проработка учебной и специальной (по вопросам и вопросам) библиографии, составленным препод	6	3
	Подготовка доклада о производстве макаронных изделий	2	3
	Требования к сырью	2	3
	Подготовка к изучению нового сырья макаронного производства действующих предприятий. Виды и состав макаронной муки. Вода»	6	3
	Содержание		
1.	Оптимизация логического водства макаронных изд	2	1, 2

<p style="text-align: center;">Тема 1.2 Технологический процесс приготовления макаронных изделий</p>		Практическое занятие №1 Составление и расчет рецептуры теста	2	
	2.	Типы замеса макаронного теста	2	1, 2
		Практическое занятие №2 Подбор типа замеса теста и ассортимента выпускаемых изделий	2	
		Практическое занятие №3 Правила отбора проб муки	4	
		Практическая работа №10 Определение органолептических свойств макаронного теста.	2	
	3.	Составление технологических карт.	2	1, 2
		Практическое занятие №4 Определение влажности пшеничной муки	4	
	4.	Вакуумное тесто.		1, 2
		Практическая работа №12 Составление рецептуры макаронных изделий с учетом особенностей сырья	2	
	5.	Причины дефектов сырья при раздвоении и истощении	2	1, 2
6.	Типы сушки макаронных изделий	2	1, 2	
	Практическая работа №13 Анализ факторов, влияющих на качество макаронных изделий	2		

		Практическая работа №14 Определение основных показателей качества воздуха.	2	
		Практическая работа №15 Решение ситуационных заданий - замеров воздуха в сушильном шкафу.	2	
7.		Технологические требования к тесту.	2	1, 2
		Практическая работа №16 Изучение назначения макаронных изделий для заданных условий.	2	
8.		Тип теста с учетом рецептуры.	2	1, 2
9.		Тип замеса теста с учетом рецептуры.	2	1, 2
		Практическая работа №17 Определение органолептических показателей теста.	2	
10.		Требования действующим нормативным документам к готовой макаронной продукции.	2	1, 2
11.		Требования действующих нормативных документов к готовой макаронной продукции.	2	1, 2
12.		Готовая продукция, ассортимент.	2	1, 2
13.		Дефекты готовых макаронных изделий.	2	1, 2
		Практическая работа №18 Составление рецептуры макаронных изделий, который на основе рецептуры.	2	
14.		Фальсификация макаронных изделий.	2	1, 2
15.		Упаковка, маркировка макаронных изделий.	2	1, 2
16.		Транспортировка и хранение макаронных изделий.	2	1, 2

	Практическая работа № 19 Составление имамблицы дма сроков выдержки и резал делий ная тпирие. д пФб ъяснит хранения влияют на его	2	
17.	Правила продажи макарон	2	1, 2
18.	Составляющие кукляционныж - водства ридзолви чмнаькхарво ннь	2	1, 2
	Практическая работа № 20 Учет и контроль макарон чет и анализ фактическ хода сырья.	2	
19.	Централизованное шрныжз делий	2	1, 2
	Самостоятельная работа		
	Систематическая прораб учебной и специальной (по вопросам к параграф-а собий, составленным пр	6	3
	Подготовка Ирнфифика:ц и са суакяромных» изделий	2	3
	Подготовка Трэффрвядни стика и показатели кач лий	2	3
	Изучение технологическ макаронизндьехлий	2	3
	Подготовка сѳтбдцрнатибр анализа якачреоснтнвях»ми з дел	2	3

<p style="text-align: center;">Тема 1.3 Контроль к ГОСТ 2766</p>		Подготовка Асдоокритаидме: нтх - чества макаронных изде	2	3
		Подготовка презентаци-и диционных видов макарон изделия длительного в аир-р ваемые и не требующи Из из бесклеяковинного ыкр рья»	5	3
		Подготовка «Презентоа вцлшени ронного теамсаа М а к а р о н Технология» замеса теста	4	3
		Оформление фрагментов аудю ментации технфлцтепсоч сасбк цу.	4	3
	Содержание			
	1.	Определение качества м отбора проб	2	1,2
	2.	Товароведная характери лий	2	1,2
	3.	Определение сырой клей	2	1,2
	4.	Издемашаронные быстрого	2	1,2
	5.	Составление производст	2	1,2
6.	Составление производст	2	1,2	
	Практическая работа №2 Определение количества макаронно йк аир нхольс бмюпк и .	2	3	

	Практическая работа №2 Оценка глицероустойчивости остатков муки. Влияние крупности изменения пластичности и иронных изделий.	2	3
	Практическая работа №2 Составление и анализ атеологической схемы ма	2	3
	Практическая работа №2 Органолептическая оценка иронных изделий: цвет,	2	3
	Практическая работа №2 Определение содержания мямированных изделий.	2	3
	Практическая работа №2 Содержание металломагределение налейия вре	2	3
	Практическая работа №2 Определение массовой макаронных изделиях тунным методами.	2	3
	Практическая работа №2 Определение кислотности ныхзделиях методом титрования водом титровашитоводов	2	3
	Практическая работа №2 Органолептическая оценка иронных изделий: цвет,	2	3

	Практическая работа №3 0 Составление таблицимых сроков выдержки и реальных на предприятии. Обращения влияют на его	2	3
	Практическая работа №3 Составление перечня видов, который направляет	1	
	Самостоятельная работа	6	3
	Систематическая проработка учебной и специальной (по вопросам к параграфам), составленным преподавателем	2	3
	Подготовка Товарного рисунка макаронных и	4	3
	Подготовка презентации по производству макаронных норм окрестности. Пожарная Промышленности	4	3
Учебная практика по М 4 изучении		108	
Виды работ 1. Охрана труда и пожарная безопасность 2. Выполнение технологического процесса 3. Приготовление макаронных изделий 4. Приготовление макаронных изделий с			

Производственная практика при	72	
Виды работ		
1. Структура и деятельность организа 2. Подготовка сырья при производстве 3. Технологический процесс производства		
Всё	364	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие уровни:

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

2-репродуктивный (выполнение операций по образцу или под руководством);

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

4-тематические задания по запросу работодателя (реализуются в рамках производственной практики).

6. Шнейдберг, И. Технохимический контроль / И. Шнейдберг. - М.: Химиздат, 2018.

Дополнительные источники:

1. Калошина, Ю. А. Практикум по расчетам органических соединений / Ю. А. Калошина. - М.: Химиздат, 2018.
2. Панфилова, В. А. Машины и аппараты для выпечки хлеба. - М.: Высшая школа, 2018.
3. Скурихин, И. М. Химический состав российских пищевых продуктов / И. М. Скурихин. - М.: Издательство «Лань», 2011.

Электронные источники:

1. Открытая база данных Электронный журнал «Хлеб» : <https://standartgost.ru/>. - (Доступно по адресу) : <https://standartgost.ru/>. - (Дата обращения) : 2022.

1.3. Общие требования к организации образовательного процесса. Занятия проводятся спаренными уроками (по 2 академических часа). Образовательный процесс осуществляется в ходе практических занятий и лабораторных работ.

Учебная практика проводится в форме производственной практики в течение четырех недель после изучения теории. Консультации для студентов проводятся ежедневно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации преподавателей (педагогов) высшего профессионального образования «Производство макаронных изделий» по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских изделий и макаронных изделий» квалификации педагогических кадров, осуществляющих преподавательскую деятельность: дипломированные специалисты в области профессионального образования.

5. КОНТРОЛЬ ИРЮЩЕЛНКААТОВ ОСВЮФШИЮИ НАЛЬНОГО МОДУЛЯ ЮВЕИДСИОНАЛЬНОЙ ДНЮТСНЛ)

Результаты (освоенные проф компетенции)	Основные показате результата	Формы и мѳг т р л ю я инкнц е
<p style="text-align: center;">ПК 4.1.</p> <p>Контролировать обработку сы произведе</p>	<p>Правильность ко сырья и готовой ронных изделий. Точно проводить сырья и готовой определять осржт физикохимические качества сырья.</p>	<p><i>Лабораторные и прак тические работы</i> <i>Экзамен квалификаци онный по профессио нальному модулю.</i> <i>Курсовая работа</i> <i>Учебная практика</i> <i>Производственная практика.</i></p>
<p style="text-align: center;">ПК 4.2.</p> <p>Организовывать технологиче водства различн ронных изделий</p>	<p>Правильность оф водственной и т документацию; Точность опреде сырья и рассчита Правильность по са теста с уче ассортимента в дукции; Правильность по сушки с учетом пускаемой проду шилки; Точность опреде нормы расхода с фактической вла Точность расчѳт расхода сырья д макаронных изде Правильность по рицы для заданн Точность соблю норм охраны тру</p>	<p><i>Лабораторные и прак тические работы</i> <i>Экзамен квалификаци онный по профессио нальному модулю</i> <i>Курсовая работа</i> <i>Учебная практика</i> <i>Производственная практика.</i></p>
<p style="text-align: center;">ПК 4.3.</p> <p>Обеспечивать э нологическую производство макаронных из</p>	<p>Правильность пр подбора оборуд матизированных механизмов производства ма лий; Правильность новых видов об производстве ра</p>	<p><i>Лабораторные и прак тические работы</i> <i>Экзамен квалификаци онный по профессио нальному модулю</i> <i>Курсовая работа</i> <i>Учебная практика</i> <i>Производственная практика.</i></p>

	макаронных изделий	
--	--------------------	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели результата	Формы виды контроля
ОК1. Понимать социальную значимость профессии и ее роль в развитии страны.	Демонстрация душой профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
ОК2. Организовывать и проводить профессиональные мероприятия, обеспечивать их эффективность.	Обоснование выбора методов и средств профессиональной деятельности; Демонстрация эффективности выполнения задач, проектов и личностного	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
ОК3. Принимать участие в стандартизации и сертификации продукции.	Демонстрация навыков информативные технологии профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
ОК4. Осуществлять использование информационных технологий для выполнения профессиональных задач, профессионального развития.	Нахождение и использование информации для выполнения профессиональных задач, профессионального развития.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.

стного развития		полнении работ по учебной и производственной практикам.
ОК5. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
ОК6. Работать в команде, эффективно сотрудничать с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с преподавателями, обучающимися.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
ОК7. Брать на себя ответственность за работу (подчиненных), выполнение заданий.	Проявление ответственных, выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
ОК8. Самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, планировать свою деятельность.	Планирование деятельности личности профессионального уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
ОК9. Ориентироваться в профессиональной деятельности.	Проявление интересов в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.

		по учебной и производственной практикам.
--	--	--

Разработчики:

КГК преподаватель Тюльмина Наталья Борисовна
(место работы) _____ (личность) _____ (занимаемая должность)

Эксперты:

«ООО Изобилие вкуса» _____ (личность) _____ (занимаемая должность)
на _____ (место работы) _____ (личность) _____ (занимаемая должность)

