

Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
**«Костромской торгово-экономический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

*ПМ. 07*

*Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер*

специальности: 19.02.03 Технология хлеба,  
кондитерских и макаронных изделий

Одобрена  
цикловой методической комиссией  
механико-технологических дисциплин

Протокол № 10 от 04.04. 2019 г.

Председатель: \_\_\_\_\_Березкина А.И.

Автор: Кашина А.И. преподаватель

Рабочая программа разработана на основе  
Федерального Государственного образова-  
тельного стандарта (ФГО С) по специаль-  
ностям среднего профессионального образова-  
ния (СПО) укрупненной группы  
**19.00.00** Промышленная экология и  
биотехнологии по специальности:  
**19.02.03** Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий

Зам. директора по УР

\_\_\_\_\_А.А.Смирнова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 373

Организация-разработчик: ОГБПОУ Костромской торгово-экономический колледж

Составители:

Кашина А.И. преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.	<b>5</b>
2. Результаты освоения профессионального модуля	<b>7</b>
3. Структура и содержание профессионального модуля	<b>8</b>
4. Условия реализации профессионального модуля	<b>12</b>
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	<b>13</b>

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рабочая программа является частью программы профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК. 7.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК. 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК. 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК. 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК. 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК. 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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

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

**иметь практический опыт:**

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

- рассчитывать количество сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (за счет вариативной части);
- составлять и работать с инструкционно-технологическими картами (за счет вариативной части).

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 294 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 50 часов;
- учебная практика – 1 недели (36 час.)
- производственная практика – 3 недели (108 час.)

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по специальности «Техника-технолог», в том числе профессиональными (ПК) и общими компетенциями,

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2	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.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК.7.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 7.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 7.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс, учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			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	
	<b>Раздел 1. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных отделочных полуфабрикатов к ним и их использование в оформлении.</b>	<b>150</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>-</b>	<b>50</b>				
	Учебная практика	<b>36</b>						1 неделя (36 часа.)	3 недели ( 108 час.)	
	Производственная практика	<b>108</b>							108	
	<b>Всего:</b>	<b>294</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>-</b>	<b>50</b>		<b>36</b>	<b>108</b>	

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

#### ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

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 предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.07.01. Технология приготовления простой и основной кондитерской продукции</b>		<b>294</b>	2
<b>Тема 1.1. Подготовка сырья к производству, способы приготовления дрожжевого теста, ассортимент изделий.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 Современное состояние, проблемы и перспективы развития кондитерского производства. Кондитерские изделия, их классификация.</p> <p>2 Требования к основному и вспомогательному сырью и подготовка его к производству: мука и крахмал, сахар и его заменители, яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты, масло сливочное, мясные и рыбные продукты, пищевые добавки,рыхлители теста, пряности и вкусовые добавки, желирующие вещества. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Приготовление фаршей: не сладких и сладких. Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замешивании и брожении дрожжевого теста. Ассортимент изделий. Режим выпечки., отделка. Приготовление сиропов.</p> <p><b>Практическое занятие № 1</b></p> <p>10 Заполнение технологической документации.</p>	<b>34</b>	2,3
<b>Тема 1.2. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек и отделочных</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Типы и методы приготовления теста для основных мучных кондитерских изделий. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов: сиропы, помада, желе, кремы. Сдобное пресное тесто и изделия из него. Ва-</p>	<b>38</b>	2,3

<b>полуфабрикатов к ним</b>		фельное тесто и изделия из него. Пряничное тесто и изделия из него. Песочное тесто и изделия из него. Бисквитное тесто и изделия из него. Заварное, слоеное тесто и изделия из него. Воздушное, миндальное тесто и изделия из него. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий.		
	<b>Практическое занятие № 2</b>		2	3
		Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)		
	<b>Лабораторная работа № 1</b>		6	3
		Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста	6	
	<b>Лабораторная работа № 2</b>			
		Приготовление основных мучных кондитерских изделий, печенья, кувшичек, пряников.		
	<b>Лабораторная работа № 3</b>		6	3
		Приготовление изделий из заварного теста с различными начинками.		
	<b>Лабораторная работа № 4</b>		6	3
	Приготовление изделий из бисквитного, слоеного теста.			
<b>Тема 1.3. Приготовление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, простых и отделочных полуфабрикатов к ним и их использование</b>	<b>Содержание</b>		28	
	Организация рабочего места кондитера при приготовление тортов и пирожных. Оборудование, используемое при приготовлении бездрожжевого теста. Технология приготовления бисквитных, песочных и слоеных пирожных. Органолептические способы определения качества пирожных. Характеристика отделочных полуфабрикатов. Приготовление заварных, воздушных, миндальных пирожных. Органолептические способы определения качества пирожных. Технология приготовления отечественных классических тортов: "Бисквитно-кремового", "Подарочный", "Прага", "Российский".		6	

	<p>Технология приготовления тортов: "Ленинградский", "Абрикотин", Слоеный с кремом", "Крещатик", "Киевский".</p> <p>Технология приготовления низкокалорийных изделий: "Пирожное "Заварное "со сливочно-яблочным кремом, пирожное "Корзиночка яблочная".</p> <p>Технология приготовления низкокалорийных тортов.</p>		
	<b>Практическое занятие № 3</b>	<b>4</b>	
	Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)		
	<b>Лабораторная работа № 5</b>	6	
	Приготовление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных пирожных.		
	<b>Лабораторная работа № 6</b>	6	
	Приготовление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов		
	<b>Лабораторная работа № 7</b>	6	
	Приготовление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>		<b>50</b>	
<p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить схему : «Классификация и ассортимент простых хлебобулочных изделий»</li> <li>2. Подготовить доклады по теме: <i>«Использование желирующих веществ и пищевых добавок»</i></li> <li>3. Подготовить доклады на тему «Требования, предъявляемые к качеству изделий из дрожжевого теста по действующим стандартам».</li> <li>4. Разработать схемы производства изделий из опарного и без опарного дрожжевого теста.</li> <li>5. Подготовить доклады на тему «Требования, предъявляемые к качеству тортов и пирожных по действующим стандартам».</li> <li>6. Составление схем приготовления различных видов теста и классификации изделий из них.</li> <li>7. Составление технологических карт</li> <li>8. Изготовление презентаций по ассортименту изделий из различных видов теста.</li> <li>9. Изготовление презентаций по устройству оборудования для приготовления теста.</li> </ol>			
<b>Учебная практика</b>			
<b>Виды работ</b>		144	
Ознакомление с базовым предприятием, инструктаж по технике безопасности труда, противопожарной безопасности и охране окружающей среды.			

<p>Расчет выхода готовых изделий.</p> <p>Приготовление и выпечка изделий из дрожжевого слоеного теста. Оценка качества готовых изделий.</p> <p>Приготовление и выпечка изделий из без дрожжевого слоеного теста.</p> <p>Приготовление и выпечка пряничных кондитерских изделий.</p> <p>Приготовление и выпечка сдобного печенья.</p> <p>Приготовление и выпечка кексов.</p> <p>Приготовление и выпечка бисквитных рулетов.</p> <p>Приготовление и выпечка ромовых баба.</p> <p>Контроль выпечки мучных кондитерских изделий.</p> <p>Оценка качества готовых изделий.</p>		
<b>Итого:</b>	294	

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- учебных кабинетов: Оборудования, технологии приготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- лабораторий: «химия»;
- учебная пекарня.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Плакаты, стенды, муляжи, журналы.

Технические средства обучения: интерактивная доска, компьютер

Оборудование учебной пекарни, лаборатории и рабочих мест лаборатории: -

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- учебная пекарня: машина тестомесильная ТММ-1м, шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1, пекарский шкаф шпэ-3, стол для разделки полуфабрикатов, блендер BRAUN, миксер SCARLETT, набор форм для тортов, набор форм с тефлоновым покрытием, набор листов с тефлоновым покрытием, электроплита ПЭСМ-4Ш, холодильник “Бирюса”, электрическая печь “ASEIDELTA”, набор посуды и емкостей для хранения сырья, набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов, шкаф для хранения посуды

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5-е изд.) учебник – М.: Академия, 2017.- 381с
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч. Ч. 1 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2016.-112с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч. Ч. 2 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2017.-112с.
4. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2-е изд., испр.) учебник– М.: Академия, 2016.- 336с

5. Ермилова, С. В. Торты, пирожные, десерты : учебное пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 6-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 80 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских [Текст]: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2017. – 680 с.
2. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, - 2015. – 315 с.
3. О защите прав потребителей[Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.
4. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2013. -680с.: ил.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие (11-е изд.), стер. - М. : Академия, 2017. - 512с
8. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы

#### **Перечень Интернет-ресурсов:**

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)
- 2 ЭУМК: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Ермилова С.В. СЭО 3.0– М.: Академия, 2017.

**Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. – 640 с. \_ М., 2011.**

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

Обязательным условием допуска к учебной практике специальности 19.02.03. «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего Кондитер» является освоение МДК 07.01 Технология приготовления простой

и основной кондитерской продукции, а также освоение общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

Требования к квалификации педагогических, инженерно - педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Производство хлеба и хлебобулочных 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.

### **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов	Экспертная оценка на практических занятиях и практике
ПК.3.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	- составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации; - составлена схема технологического процесса изготовления кондитерских изделий, согласно заданному условию; - продемонстрирован технологический процесс изготовления полуфабрикатов и готовых изделий согласно заданному условию и в соответствии с нормативными требованиями; - определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов и готовых изделий на разных этапах технологического процесса	Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу. Экзамен (квалификационный).
ПК.3.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	- составлена аппаратурно-технологическая схема	Экспертная оценка на лабораторных

	<p>приготовления кондитерских изделий по заданной ситуации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров;</li> <li>- разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров;</li> <li>- определены органолептические и физико-химические показатели кондитерских изделий по заданным условиям;</li> <li>- составлена схема технологических операций по подготовке кондитерских изделий к реализации в торговую сеть;</li> <li>- оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара);</li> <li>- разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.</li> </ul>	<p>практических занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя. Экзамен (квалификационный).</p>
<p>ПК.3.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации;</li> <li>- подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству кондитерских изделий по заданной ситуации.</li> <li>- дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя.</p>
<p>ПК.3.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации;</li> <li>- подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству кондитерских изделий по заданной</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя.</p>

	<p>ситуации.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.</li> </ul>	
<p>ПК.3.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации;</li> <li>- подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству кондитерских изделий по заданной ситуации.</li> <li>- дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя.</p>

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения</p>	<p>Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации;</li> <li>-оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации;</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них</p>	<p>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной</p>	<p>Мониторинг и рейтинг выполнения работ</p>

ответственность.	задачей;	на учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- информация, подобранная из разных источников в соответствии с заданной ситуацией.	Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями.	Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оценка собственного продвижения, личностного развития.	Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты творческих и проектных работ
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	Семинары Учебно-практические конференции Конкурсы профессионального мастерства Олимпиады