

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»
В.А. Сулопаров
« 28 июня 2020 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ**

для профессии
19.01.04 «Пекарь»
Форма обучения – очная
Срок обучения 2 года 10 месяцев

Асбест
2020

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 19.01.04 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 года.

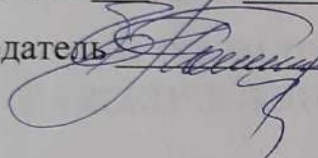
Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

Лаврентьева И.В., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», г. Асбест

РАССМОТРЕНО

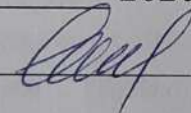
Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг
протокол № 6 от «23» 06 2020 г.

Председатель  С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«25» 06 2020 г.

Председатель  Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ООО «Торговое объединение
общественного питания»

наименование организации

подпись

расшифровка подписи

«26» 06 2020 г.



СОДЕРЖАНИЕ

Выписка из Федерального государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	4
1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	6
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	7
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	8
4. Условия реализации профессионального модуля.....	12
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).....	16
6. Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения студентов.....	18

**Выписка из Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии
19.01.04 Пекарь ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей**

ФГОС утвержден Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. N799

Индекс	Наименование циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В т. ч. часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплины	Коды формируемых компетенций
ПМ.01	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: - выполнения работ по производству дрожжей; уметь: - размножать и выращивать дрожжи; - активировать прессованные дрожжи; - выполнять контрольные анализы; - обслуживать оборудование дрожжевого цеха; - соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами; знать: - способы изменения температуры дрожжей; - методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; - методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; - способы обработки оборудования дрожжевого цеха; - правила организации работ в цехе; - требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами	52 ч, в т.ч. самостоятельное изучение 16 ч.	К выдаче 36, в т.ч. Теория - 20 ПЗ - 16 УП – 72 ПП-108	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов. ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь, код УГП 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Размножение и выращивание дрожжей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

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:**

- выполнения работ по производству дрожжей;

уметь:

- размножать и выращивать дрожжи;
- активировать прессованные дрожжи;
- выполнять контрольные анализы;
- обслуживать оборудование дрожжевого цеха;
- соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;

знать:

- способы изменения температуры дрожжей;
- методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы;
- методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;
- способы обработки оборудования дрожжевого цеха;
- правила организации работ в цеху;
- требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 232 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов в

самостоятельной работы обучающегося - 16 часов;

учебной практики - 72час.

производственной практики 108часов

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Размножение и выращивание дрожжей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия размножения и выращивания дрожжей
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

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, часов	Учебная, часов	Производственная (если предусмотрена практика) часов
			Всего, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1-1.3.	МДК 01.01 Технология производства дрожжей.	52	36	16	16	36	108
	Учебная практика	72				72	
	Производственная практика, часов	108					108
	всего:	232	36		16	72	108

3.2. Содержание обучения по ПМ.01

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
ПМ.01 <i>Размножение и выращивание дрожжей</i>		52	
МДК.01.01 <i>Технология производства дрожжей</i>		20	
Тема 1.1. Введение. Характеристика дрожжей	Содержание	8	
	1. История дрожжей, распространение дрожжевых грибов в природе	2	2
	2. Физиология дрожжей, строение дрожжевых клеток. Ферментные превращения, происходящие внутри дрожжевых клеток в процессе их жизнедеятельности.	2	2
	3. Расы и штаммы хлебопекарных дрожжей	2	2
	4. Условия внешней среды, влияние на синтез биомассы дрожжей, требования к составу питательной среды. Температура среды, аэрация среды.	2	2
	5. ПЗ №1	6	
Тема 1.2. Размножение и выращивание дрожжей.	Содержание	12	
	1. Основы культивирования дрожжей. Выращивание дрожжей по воздушно-приточному и воздушно-поточному способу	2	2
	2. Технологический процесс производства хлебопекарных прессованных дрожжей. Размножение маточных дрожжей. Выращивание маточных дрожжей по различным технологическим схемам.	2	2
	3. ПЗ № 2 Определение качества дрожжей прессованных и сухих. Подготовка дрожжей к производству.	6	
	4. Производство сушеных дрожжей, сроки хранения дрожжей. Производство жидких хлебопекарных дрожжей.	1	2
	5. ПЗ №3	4	

6.Дифференцированный зачет	1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.01	16	
Проработка конспектов занятий, учебной и специальной экономической литературы. Подготовка к практическим работам, оформление практических работ и подготовка к их защите.		
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы		
Рефераты и доклады по темам: 1. НТП в обеспечении оборудованием дрожжевого цеха 2. Основы микробиологии в приготовлении дрожжей. 3. Зарубежный опыт в дрожжеводстве. 4. Теории процесса активации прессованных дрожжей и адаптации дрожжевых клеток к анаэробному метаболизму. 5. Основы метаболизма дрожжевых клеток <i>Saccharomyces cerevisiae</i> и молочнокислых бактерий. 6. Сущность методов стабилизации биотехнологических свойств хлебопекарных дрожжей. 7. Модификации технологии приготовления жидких дрожжей. 8. Технологии приготовления пшеничного теста на густых полуфабрикатах и их анализ. 9. Интенсификация технологических процессов приготовления хлеба на основе ферментных препаратов		
Учебная практика:	72	
1. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно - гигиенические требования к работникам пищевых производств(хлебозаводов, предприятий общественного питания и т.д.).Ознакомление с рабочими местами на производстве.	12	
2. Подготовка дрожжей. Приготовление дрожжевого молока. Освоение приемов приготовления дрожжевого молока.	12	
3.Подготовка сырья. Приготовление ржаной густой закваски.	12	
4. Приготовление жидкой ржаной закваски.	12	
5. Приготовление закваски пониженной кислотности.	12	
6. Подготовка сырья для приготовления опары. Приготовление опары.	6	
Дифференцированный зачет.	6	
Всего	72	
Производственная практика	108	
Дифференцированный зачет.	6	

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие кабинетов: кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства;
Мастерские: учебная пекарня.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, технологии приготовления мучных кондитерских изделий:

№п/п	Наименование
<i>Оборудование, мебель, инвентарь</i>	
1	<i>Парта ученическая</i>
2	<i>Стулья</i>
3.	<i>Стол для преподавателя</i>
4.	<i>Муляжи, натуральные образцы</i>

Технические средства обучения: компьютер, проектор, телевизор, видеоплеер, видеофильмы.

Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета технологического оборудования хлебопекарного производства:

№п/п	Наименование
<i>Оборудование, мебель, инвентарь</i>	
1	<i>Парта ученическая</i>
2	<i>Стулья</i>
3.	<i>Стол для преподавателя</i>
4.	<i>Плита электрическая 2-х конфорочная</i>
5.	<i>Шкаф жарочный электрический</i>
6.	<i>Весы электронные</i>
7.	<i>Холодильник</i>
8.	<i>Электромясорубка</i>
9.	<i>Слайсер</i>
10.	<i>Миксер</i>
11.	<i>Блендер</i>
12.	<i>Стол нержавеющей</i>
13.	<i>Стол разделочный</i>
14.	<i>Мойка</i>
15.	<i>Кухонный шкаф</i>
16.	<i>Посуда кухонная:</i> <i>Кастрюли</i> <i>Сковородки</i> <i>Доски разделочные</i> <i>Тарелки</i> <i>Чашки</i> <i>Нож</i> <i>Ложки, вилки</i> <i>Терки</i> <i>Скалки</i> <i>Грохот</i> <i>Миски</i>

Оборудование учебной пекарни:

№ п/п	Наименование
<i>Оборудование, мебель, инвентарь</i>	
1.	<i>Плита электрическая 4-х конфорочная</i>
2.	<i>Весы электронные</i>
3.	<i>Холодильник</i>
4.	<i>Электромясорубка</i>
5.	<i>Слайсер</i>
6.	<i>Миксер</i>
7.	<i>Блендер</i>
8.	<i>Столешница нержавеющая</i>
9.	<i>Столешница разделочная</i>
10.	<i>Мойка</i>
11.	<i>Шкаф жарочный электрический</i>
12.	<i>Посуда кухонная: Кастюли Сковородки Доски разделочные Тарелки Чашки Нож Ложки, вилки Терки Скалки Грохот Миски</i>
13.	<i>Пищеварочные котлы</i>
14.	<i>Сковорода электрическая</i>
15.	<i>Паракопектомат</i>

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Новаковская С.С.. Справочник технолога дрожжевого производства, М.; Пищевая промышленность, 2015. - 289 с.
2. Плевако Е.А. Технология дрожжей, М.; Пищевая промышленность, 2014. - 300 с.
3. Фараджева Е.Д. Общая технология бродильных производств, М.; Колос, 2014.
4. Маринченко В.А.. Технология спирта из мелассы: Киев: Издательское объединение «Виша школа» 2015.-284 с.

5. Гивартовский Р.В. Технология дрожжевого производства, М. Пищепромиздат, 2013.253 с.
6. Пашенко Л.П. Биотехнические основы производства хлебобулочных изделий. М.: Колос, 2014.-368с.
7. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства, М., ПрофОбрИздат, 2015430с.
8. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. - 4-е изд., перераб. и допол. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 400 с.
9. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г.Бутейкис.-8-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 304 с.
10. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред. проф. образования: учеб. пособие для нач. порф. образования / Г.Г.Дубцов.- 4-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014. -272 с.
11. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник для сред. проф. образования / Л.С.Кузнецова, М.: Издательский центр «Академия», 2016- 320 с.
12. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова . -2-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия», 2016- 320 с.
13. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Л.Г. Шатун. -М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 320 с.

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования: 15 16. Учеб. пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования / Г.Г.Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С.Кузнецова. -2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 240 с.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред. проф. образования / Г.Г.Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 264 с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования /С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 192 с.
4. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для сред. проф. образования: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Валентина Михайловна Калинина.- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 432 с.
5. Монахова Г.М. Кулинарные работы: Учеб. пособие для 10-11 кл. / Галина Михайловна Монахова. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 208 с.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования.- М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2015.-184 с.
7. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-608 с.- (Основы кулинарного мастерства).

Сборники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука .Комитет Российской Федерации по торговле, 2014г.-616 с.
2. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.Г.Семиряжко, М.Ю.Дерюгина.-2-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013-192 с.
3. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 112 с.

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru) [http:// povary.ru.](http://povary.ru) [http:// vkus.by.](http://vkus.by)
Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в форме лекций, семинаров, мастер-классов, практических работ. Учебная практика проходит в учебных мастерских. Консультации проводятся в форме индивидуальных, групповых занятий.

Учебные дисциплины, изучение которых предшествуют освоению данного профессионального модуля:

- Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве.
- Общие компетенции профессионала: уровень I-II.

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 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и	Должен знать способы изменения температуры дрожжей; Должен уметь: активировать прессованные дрожжи;	Формы контроля: -тестовый контроль -самостоятельная работа -устный зачёт по изученной теме Виды контроля:
ПК.1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.	Должен знать: методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; Должен уметь: размножать и выращивать дрожжи; выполнять	- текущий, - тематический - промежуточный - итоговый Методы контроля: - устная проверка - ответы на вопрос - фронтальная устная проверка (беседа) - письменная проверка (самостоятельная работа, работа с карточками-заданиями)
ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.	Должен знать: способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами. Должен уметь: обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.	- тест - проверочная работа Оценка результатов обучения: Первый уровень (низкий) - действия на узнавание, распознавание и различие понятий (объектов изучения) Второй уровень (удовлетворительный) - действия по воспроизведению учебного материала (объектов изучения) на уровне памяти. Третий уровень (средний) - действия по воспроизведению учебного материала (объектов изучения) на уровне понимания; описание и анализ действий с объектами изучения. Четвёртый уровень (достаточный) - действия по применению знаний в знакомой ситуации по образцу; объяснение сущности, объектов изучения; выполнение действий с чётко обозначенными правилами; применение знаний на основе обобщённого алгоритма для решения новой учебной задачи. по применению знаний в незнакомых, нестандартных ситуациях для решения качественно новых задач; самостоятельные действия по описанию, объяснению и преобразованию объектов изучения. Пятый уровень (высокий) - действия по применению знаний в незнакомых, нестандартных ситуациях для решения качественно новых задач; самостоятельные действия по описанию, объяснению и преобразованию объектов изучения.

6. Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения студентов

№ п/п	Тема учебных занятий	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
1	Условия внешней среды, влияние на синтез биомассы дрожжей, требования к составу питательной среды. Температура среды, аэрация среды.	2	Работа в малых группах	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК 4, ОК.6
2	Основы культивирования дрожжей. Выращивание дрожжей по воздушно приточному и воздушно поточному способу.	2	Эвристическая беседа.	ОК.1, ОК3, ОК.4
3	Производство сушеных дрожжей, сроки хранения дрожжей. Производство жидких хлебопекарных дрожжей.	2	Проблемная лекция	ОК.1, ОК2, ОК.4, ОК 5, ОК.6

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 ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач ОК 5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес Организовывает собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определённых руководителем. Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несёт ответственность за результаты своей работы Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Использует информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, клиентами. Исполняет воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Наблюдение и оценка активности обучающегося при проведении учебно воспитательных мероприятий профессиональной направленности , собеседование, интерпретация результатов собеседования