

**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
«29» *июня* 2020 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**

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

Асбест
2020

Программа производственной практики 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.

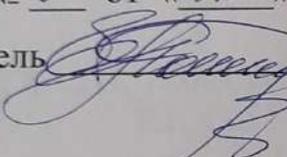
Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

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

РАССМОТРЕНО

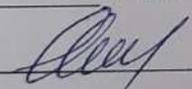
Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг
протокол № 6 от « 23 » 06 2020 г.

Председатель  С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

« 25 » 06 2020 г.

Председатель  Н.Р. Караваева

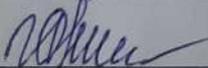
СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ООО Торговое объединение

общественного питания

наименование организации

 С.И. Шакури

подпись

расшифровка подписи

« 26 » 2020 г.



Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии 19.01.04 Пекарь.

Организация-разработчик: Организация-разработчик: ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»

Разработчики:

Луковкина И.Г. мастер производственного обучения высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», г. Асбест

РАССМОТРЕНО:

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по УМР

на заседании ПЦК

Протокол № ___ от « ___ » _____ 201__ г.

Председатель ПЦК _____

СОГЛАСОВАНО:

Методический совет « ___ » _____ 20 г.

Протокол № _____

Председатель _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приготовление теста.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах:

- повышения квалификации и переподготовки по профессиям рабочих «Пекарь», «Кондитер», требуется основное общее образование и профессиональная подготовка.
- профессиональной подготовки по профессиям рабочих «Пекарь», «Кондитер» основное общее образование без предъявления требований к опыту работы.

2. Цели и задачи программы производственной практики

1.2.1. Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности (ВПД, указанных выше) по профессии Пекарь, кондитер.

1.2.2. Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере профессии Пекарь, кондитер;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающегося к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

3. Для достижения цели и выполнения поставленных задач, овладения указанными видами профессиональной деятельности, соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения программы производственной практики, должен иметь практический опыт, обладать соответствующими знаниями и умениями, которые указаны в требованиях к результатам освоения программы учебной практики по модулям.

3. Требования к результатам освоения программы производственной практики

Наименование ВДП	Иметь практический опыт:	Знать:	Уметь:
ПМ.02 Приготовление теста.	- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; - приготовления теста различными способами, в том числе	- характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; -правила подготовки сырья к пуску в производство;	- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; -взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;

	<p>с применением тестоприготовительного оборудования;</p> <p>-обслуживания оборудования для приготовления теста;</p>	<p>-способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;</p> <p>-способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</p> <p>-способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</p> <p>рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;</p> <p>-методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</p> <p>-методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</p> <p>-структуру и физические свойства различных видов теста;</p> <p>-сущность процессов созревания теста;</p> <p>-правила работы на тестоприготовительном оборудовании.</p>	<p>-оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</p> <p>-оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</p> <p>-определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;</p> <p>-определять различными методами готовность теста в процессе созревания.</p>

--	--	--	--

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики
 ПМ.02 (ПП.02) – 180 час;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися указанными выше видами профессиональной деятельности:

Пекарь - четвертого разряда, кондитер - третьего разряда,
 в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Профессиональные компетенции:

Код формируемых компетенций	Код раздела профессионального модуля	Наименование результата обучения
ПК 2.1	ПМ.02 (УП.02)	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2		Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3		Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4		Обслуживать оборудование для приготовления теста.

Общие компетенции:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК1.)	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы;	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Отзывы с мест прохождения производственной практики. Результаты участия в конкурсах. Наблюдение и оценка на практических занятиях в процессе учебной и производственной практик. Социологический опрос. Анкетирование. Оценка материалов портфолио.

Общие компетенции:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК1.)</p>	<p>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы;</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Отзывы с мест прохождения производственной практики. Результаты участия в конкурсах. Наблюдение и оценка на практических занятиях в процессе учебной и производственной практик. Социологический опрос. Анкетирование. Оценка материалов портфолио.</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК2)</p>	<p>- соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем; - правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции...);</p>	<p>Анализ результатов практических работ. оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики.</p>
<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за</p>	<p>- личная оценка результативности; - личная оценка качества выполненной работы; - положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, само</p>	<p>оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики . Отчеты Ведомости сдачи выполненных работ.</p>

результаты своей работы (ОК3)	анализа и коррекции результатов собственной работы; -своевременность выполнения заданий; -качественность выполненных заданий;	Ведомости результатов обучения по периодам
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК4)	-эффективный поиск необходимой информации; - оперативность поиска необходимой информации; степень использования найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, личного использования; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации анализ инноваций в области профессиональной деятельности; обзор публикаций в профессиональных изданиях.	Отчет о новостях в профессиональной сфере (в любой форме). Поиск информации по предложенной тематике и ее использование в обучении. Оценка подобранной информации по данному модулю; - тестирование; - личная оценка; - оценка подготовленных рефератов; - выполнение творческих работ.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК5)	-использование информационных технологий в процессе обучения; освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности; - применимость информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности; -устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, отчетов по учебной и производственной практике;	Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе). Оценка созданных электронных презентаций.
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК6)	- эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами; - степень развития и успешность применения на практике коммуникационных	Наблюдение и оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения учебной и производственной практик,

	<p>качеств в процессе общения с конкурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - степень владения без конфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участии команды 	<p>участия в конкурсах.</p> <p>Наблюдение за эффективным общением при работе с коллегами, потребителями и руководством на производственной практике.</p> <p>Характеристика с производственной практики.</p> <p>Наблюдение на конкурсах профессионального мастерства, создание портфолио, участия в работе профессиональных кружков.</p> <p>Оценка результата участия во всех командных мероприятиях.</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК7)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельность выбора учетной военной специальности с учетом полученной профессии для применения профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы; - своевременное получение приписного свидетельства; - участие в военно-патриотических мероприятиях; - участие в военно-спортивных объединениях; - выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов. 	<p>Анкетирование.</p> <p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности.</p> <p>Оценка деятельности выполнения работ учебной и производственной практик.</p> <p>Отчеты Предоставление копии приписного свидетельства.</p>

2.2. Тематический план и содержание программы производственной практики

Наименование профессионального модуля	Требования ФГОС к практическому опыту и умениям	Наименование темы	№ п/п	Виды работ производственной практики ПП	Объем часов
1	2	3	4	5	6
ПМ.02 Приготовление теста.	<p><i>Иметь</i> практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; -приготовления теста различными способами, в том числе с применением гестоприготовительного оборудования; -обслуживания оборудования для приготовления теста; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться производственным и рецептурами и технологическими инструкциями; -взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; -оценивать качество сырья по органолептическим показателям; -оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; -определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов 	<p><i>Тема</i> 02.1 Приготовление теста для хлеба, сдобных, булочных и других видов изделий.</p>	1	Подготовка и дозировка основного и дополнительного сырья к производству.	6
			2	Приготовление теста для хлеба пшеничного безопарным способом.	6
			3	Приготовление теста для хлеба пшеничного опарным способом.	6
			4	Приготовление теста для ржаного хлеба.	6
			5	Приготовление теста для сдобных изделий.	6
			6	Приготовление теста для хлеба пшеничного опарным способом с использованием закваски.	6
			7	Приготовление теста для слоеных изделий.	6
			8	Приготовление жидкой и густой закваски, заварок.	6
			9	Приготовление ржаного теста на опаре.	6
			10	Приготовление ржано-пшеничного теста с применением закваски, заварки	6
			11	Приготовление сдобного теста с «отсдобкой».	6
			12	Приготовление бараночного теста на опаре.	6
			13	Приготовление теста для блинов и оладий	6
			14	Замес теста для кексов на различных видах разрыхлителей	6

	теста; -определять различными методами готовность теста в процессе созревания.	
--	--	--

ППМ.02 <i>Приготовление теста.</i>	<i>Иметь практический опыт:</i> - хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; - приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; - обслуживания оборудования для приготовления теста; <i>Уметь:</i> - пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; - взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; - оценивать качество сырья по органолептическим показателям; - оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; - определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; - определять различными методами готовность теста в процессе созревания.	Тема 02.2 Приготовление теста для хлеба, сдобных, булочных и других видов изделий.	1	Подготовка и дозировка основного и дополнительного сырья к производству.	6		
			2	Приготовление без дрожжевых видов теста	6		
			3	Приготовление теста для блинчиков	6		
			4	Приготовление пресного сдобного теста	6		
			5	Приготовление бисквитного теста	6		
			6	Приготовление песочного теста для выемного способа	6		
			7	Приготовление песочного теста для отсадного способа формовки	6		
			8	Приготовление пряничного теста заварным и сырцовым способом.	6		
			9	Замес теста для кексов на различных видах разрыхлителей	6		
			10	Приготовление теста для бисквитов.	6		
			11	Приготовление пресного слоеного теста	6		
			12	Приготовление заварного теста	6		
			13	Приготовление белково - воздушного теста	6		
			14	Приготовление воздушно - орехового теста	6		
			15	Приготовление вафельного теста	12		
			16	1. Работа на тестоприготовительном оборудовании. Обработка обслуживания оборудования.	6		
			<i>всего ПП02.2</i>				96
			<i>Диф. зачет по ПП02</i>				18
<i>Всего: ПП 02</i>				0			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования в организации и проведению производственной практики

Производственная практика должна проводиться в пекарнях, кондитерских цехах, мучных цехах предприятий общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии 19.01.04 Пекарь, кондитер.

Материально-техническая предприятий должна соответствовать требованиям действующих ФГОС по профессии, санитарным, противопожарным нормам и безопасным условиям труда. Рабочие места для прохождения производственной практики на предприятиях должны быть оснащены современным оборудованием и нормативно-технической документацией (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), которые обеспечат выполнение рабочей программы производственного обучения.

Рабочая программа производственной практики реализуется по договорам с предприятиями города о сотрудничестве в области подготовки кадров и по договорам о проведении производственной практики обучающимся политехникума.

Договором определены обязанности сторон, на основании которых, предприятие закрепляет за практикантом руководителя практики от предприятия опытного специалиста предприятия, колледж назначает руководителя от учебного заведения, который обеспечивает контроль, методическое руководство за прохождением производственной практики и осуществляет и осуществляет проверку соблюдения трудовой дисциплины.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессиональных модулей.

Реализация программы производственной практики предполагает проведение практики на производстве концентрированно по каждому модулю – одна или две недели, после завершения выполнения определенных видов работ по учебной практике в соответствии с профессиональными модулями по данной профессии. Производственная практика по каждому модулю завершается дифференцированным зачетом, который оценивается «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Аттестация по итогам производственной практики проводится по модулям с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами с предприятия, на котором обучающийся проходил производственную практику.

**3.2 Характеристика рабочих мест на предприятиях проведения
производственной практики**

<i>Наименование предприятия</i>	<i>Наименование цехов, участников</i>	<i>Оборудование и применяемые инструменты</i>
ООО ТООП ПАО Ураласбест Столовые №12 «Рудничная» №15 завод РМЗ кафе «Пицца»	Склад хранения сырья; отделение подготовки сырья к производству;	<i>Технологическое оборудование:</i> дозировочная станция; тестомесильные машины; подкатные дежи, миксеры; тестоделительные машины; дежеопрокидыватель;
И.П. Огнева «Кондитерский цех»	цех для производства батонов;	формующие машины; раскаточные машины; закаточные машины;
И.П. Кочелаев.АВ. пиццерия «Мельница»	цех для производства хлеба;	дозировочное оборудование.
ООО «Океан» кафе «Оливия» 3 предприятия	кондитерский цех; цех для производства кремов;	<i>Тепловое оборудование:</i> конвекционные печи; ротационные печи; шкафы жарочные пекарские; фритюрницы; расстоечные шкафы.
ООО «Базовый элемент» столовая «Огонек»	холодильные камеры;	<i>Холодильное оборудование:</i> холодильные камеры;
И.П. Падус Закусочная «Домовая кухня»	отделение разделки и выпечки теста;	морозильные камеры; столы охлаждаемые; шкафы шоковой заморозки.
Пекарня Т.Ц. «Райт»	цех укладке готовой продукции; экспедиция.	<i>Посудомоечное оборудование.</i> <i>Нейтральное оборудование:</i> полки настенные; вагонетки; лотки ,столы <i>Инвентарь:</i> хлебопекарные и кондитерские формы; скребки; ножи; лопатки, насадки для дозирования полуфабрикатов; кондитерские мешки; инвентарь для украшения тортов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения производственных работ. По завершению практики студенты проходят квалификационные испытания в форме дифференцированного зачета по выполнению практической работы, содержание которой должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности. Для проведения дифференцированного зачета формируется комиссия, в состав которой включаются представители техникума и предприятия, результаты ДЗ оформляются протоколом.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 2.1.-2.4.</p> <p>1. Демонстрация практического опыта по приему, хранению и подготовке сырья к производству:</p> <ul style="list-style-type: none">- определению органолептического качества муки и другого сырья.- взвешиванию, растворению, дозированию необходимого сырья для приготовления теста, опары, заквасок.- определению физико-химических показателей сырья и полуфабрикатов.- выполнению правил подготовки сырья к пуску производства.- оцениванию качества сырья по органолептическим показателям. <p>2. Применение методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур.</p> <p>3. Демонстрация различных способов при замешивании теста, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none">- определение правил пользования производственными рецептурами и технологическими инструкциями.- применение различных способов замеса и приготовление ржаного и пшеничного теста, опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой. <p>Применение различных способов приготовления теста и мучных полуфабрикатов для изделий без кремов</p> <p>Оценивание качества опары, закваски, теста при замесе по</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на производственных работах</p> <p>Проведение практических занятий и самостоятельных работ. Сдача студентами дифференцированного зачета</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированные профессиональные компетенции, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.

<p align="center">Результаты обучения (Освоенные общие компетенции)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>ОК.1. - демонстрация интереса к своей будущей профессии и понимание ее социальной значимости</p>	<p>Взаимодействие с наставниками на производственной практике и контроль адаптации в трудовом коллективе.</p>
<p>ОК.2. - обоснование выбора рационально организовывать свою деятельность, используя разнообразные способы для достижения цели</p>	<p>Контроль за выполнением требований к организации рабочего места через оценивание наставниками.</p>
<p>ОК.3 - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Сдача дифференцированного зачета по итогам производственной практики.</p>
<p>ОК.4 - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - применение инновационных методов и технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Выполнение практических заданий с использованием современных технологий и дополнительной литературы.</p>
<p>ОК.5 демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Выполнение презентации с использованием дополнительной литературы и Интернет ресурсов.</p>
<p>ОК.6- формирование и развитие навыков эффективных коммуникаций, овладение приемами поведения, способствующих конструктивному общению.</p>	<p>Взаимодействие с наставниками, контроль работы обучающихся в коллективе.</p>
<p>ОК.7- демонстрация навыков организации рабочего места в соответствии с видами выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий; демонстрация соблюдения личной гигиены; - демонстрация умений обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь.</p>	<p>Контроль за соблюдением санитарных норм и правил при выпекании хлебобулочных изделий.</p>
<p>ОК.8- обладание профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности; - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности (для юношей).</p>	<p>Взаимодействие с сотрудниками Военкомата по поводу прохождения службы в рядах Вооруженных Сил с учетом специфики полученной профессии.</p>