

**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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

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.

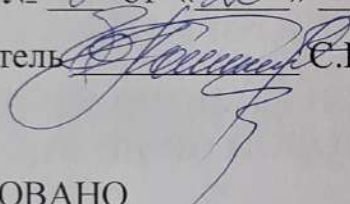
Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

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

РАССМОТРЕНО

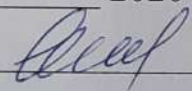
Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг
протокол № 6 от «23» 06 2020 г.

Председатель  С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«25» 06 2020 г.

Председатель  Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ООО «Торговое общественное
общественного питания»

И.И. Шолу
подпись _____
наименование организации _____
расшифровка подписи _____

«26» 06 2020 г.



СОДЕРЖАНИЕ

Выписка из Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции	4
1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции.....	6
2. Результаты освоения профессионального модуля	7
3. Структура и содержание профессионального модуля	8
4. Условия реализации программы профессионального модуля	12
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	16

**Выписка из Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии
19.01.04 Пекарь ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции**

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.05	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранение мелких неполадок упаковочного оборудования уметь: контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки знать: требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки;	194 ч, в т.ч. самостоятельное изучение 14 ч.	К выдаче 194 ч, в т.ч. Теория - 20 ч ЛПР-16 УП - 36 ч; ПП - 108 ч.	ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции.	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

ПМ.05	регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления	
-------	---	--

			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 5.1 Производить отбраковку готовой продукции. ПК5.2.Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. ПК5.3.Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры
--	--	--	---

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Укладка и упаковка ГОТОВОЙ продукции

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена 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): Укладка и упаковка готовой продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

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:

- отбраковки изделий;
- укладки готовой продукции;
- упаковки готовой продукции вручную;
- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
- устранение мелких неполадок упаковочного оборудования

уметь:

- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
- отбраковывать готовые изделия по массе;
- упаковывать изделия различными способами;
- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки

знать:

- требования к качеству готовой продукции;
- требования к упаковке и маркировке изделий;
- правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;
- правила и способы наладки;
- регулирования режимов работы упаковочного оборудования;
- возможные неисправности и способы их выявления

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 194 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов, из них:
лабораторно-практических занятий - 16 часов;
лекций - 20 часов;
самостоятельной работы - 14 часов;
учебной практики - 36 часов;
производственной практики - 108 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

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 5.1	Производить отбраковку готовой продукции
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий
ПК 5.3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры
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. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции

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		С амостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1-5.3.	Раздел 1. МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции	50	36	16	14	36	
	Учебна практика, часов	36					36
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108					108
	Всего:	194	36	16	14	36	138

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции

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.05 <i>Укладки и упаковка готовой продукции</i>		194	
МДК 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции		50 лек.20 п.з.16 с.р.14	
Тема 1 Укладка и упаковка хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала:	6	
	1. Укладка и упаковка хлебобулочных изделий	1	2
	2. Остывание и усушка. Черствение хлеба и способы сохранения свежести хлеба	1	2
	3. Решение задач на усушку	1	2
	4. Санитарные требования к остывочному отделению. Отбраковка хлебобулочных изделий	1	2
	5. Упаковка хлебобулочных изделий вручную и на технологическом оборудовании	1	2
	6. Устранение мелких неполадок упаковочного оборудования	1	2
	7. Практическая работа №1. Упаковка хлебобулочных изделий.	6	
Тема .2 Укладка и упаковка кондитерских изделий	Содержание учебного материала:	14	
	1. Сроки хранения пирожных	1	2
	2. Сроки хранения тортов	1	2
	3. Общие требования к информации о пищевых продуктах для потребителей	1	2
	4. Санитарные требования к остывочному отделению	1	2
	5. Отбраковка хлебобулочных изделий	1	2
	6. Условия и сроки хранения кондитерских изделий	1	2

7.	Потери и отходы при производстве мучных кондитерских изделий	2	2
8.	Упаковывание печенья, пряничных изделий, вафель, кексов	1	2
9.	Упаковка тортов и пирожных	1	2
10.	Отбраковка кондитерских изделий	1	2
11.	Практическая работа №2. Упаковка кондитерских изделий.	6	
12.	Правила и способы наладки упаковочного оборудования для кондитерских изделий	1	2
13.	Дифференцированный зачет	2	

Самостоятельная работа обучающихся

14

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы

Написание рефератов: «Черствение хлебобулочных изделий», «Машинная упаковка для слоеных изделий»

7

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы

7

Проработка конспектов и подготовка к практическим занятиям по темам:

«Отбраковка хлебобулочных изделий»,

«Санитарные требования к остывающему отделению»

«Упаковка хлебобулочных изделий на технологическом оборудовании»

Учебная практика:

36

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 отпуска и упаковки готовых изделий на производстве.

6

2. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям.

6

3. Отбраковка готовых изделий по массе.

6

4.Упаковывка изделий различными способами.

6

5. Укладка продукции в лотки, контейнеры, вагонетки.

6

6. Упаковка печенья, пряничных изделий, вафель, кексов.

6

Упаковка тортов и пирожных.

Дифференцированный зачет.

Производственная практика:

108

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 отпуска и упаковки готовых изделий на производстве.	6
2. Укладка и упаковка хлебобулочных изделий.	6
3. Упаковка хлебобулочных изделий вручную.	6
4. Отбраковка хлебобулочных изделий на технологическом оборудовании.	6
5. Укладка хлебобулочных изделий с охлаждающего стола в кассеты.	6
6. Укладка хлебобулочных изделий в контейнеры и вагонетки.	6
7. Упаковка хлебобулочных изделий в пленку на «горячем столе»	6
8. Отбраковка хлебобулочных изделий	6
9. Упаковывание печенья.	6
10. Упаковывание пряничных изделий.	6
11. Упаковывание вафель.	6
12. Упаковывание кексов.	6
13. Упаковка пирожных.	6
14. Упаковка тортов.	6
15. Упаковка тортов.	6
16. Упаковка изделий различными способами.	6
17. Отбраковка кондитерских изделий	6
18. Маркировка упакованной продукции. Дифференцированный зачет	6
Всего	194

4. Условия реализации программы профессионального модуля

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 учебного 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 2-х, 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>Стол нержавеющей</i>
9.	<i>Стол разделочный</i>
10.	<i>Мойка</i>
11.	<i>Шкаф жарочный электрический</i>
12.	<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>
13.	<i>Пищеварочные котлы</i>
14.	<i>Сковорода электрическая</i>
15.	<i>Параконвектомат</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. С.С. Новаковская Справочник технолога дрожжевого производства, М.; Пищевая промышленность, 2015. - 289 с.
2. Е.А. Плевако, Технология дрожжей, М.; Пищевая промышленность, 2014. - 300 с.
3. Е.Д. Фараджева, Общая технология бродильных производств, М.; Колос, 2014.
4. В.А. Маринченко. Технология спирта из мелассы: Киев: Издательское объединение «Вища школа» 2015.-284с.
5. Р.В. Гивартовский. Технология дрожжевого производства, М. Пищепромиздат, 2013.- 253 с.

6. Л.П.Пашенко Биотехнические основы производства хлебобулочных изделий. М.: Колос, 2014.-368с.
7. Т.Б. Цыганова, Технология хлебопекарного производства, М; ПрофОбрИздат, 2015-430с.
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- 320с.
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://povary.ru>., <http://vkus.by>.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.hogeca.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Занятия проводятся в форме лекций, семинаров, мастер-классов, практических и лабораторных работ. Учебная практика проходит в учебных лабораториях. Производственная практика осуществляется на предприятиях общественного питания поселка и области. Консультации проводятся в форме индивидуальных, групповых занятий.

Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых предшествует освоению данного профессионального модулю:

Учебные дисциплины:

- Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве.
- Экономические и правовые основы производственной деятельности.
- Общие компетенции профессионала: уровень I-II.
- Основы предпринимательства.
- Рынок труда и профессиональная карьера.
- Безопасность жизнедеятельности.

Профессиональные модули: ПМ.01 - ПМ.04.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального и высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессиональной дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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 5.1. Производить отбраковку готовой продукции	Должен знать способы требования к качеству дрожжей Должен уметь: контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям, отбраковывать готовые изделия по массе	Формы контроля: - тестовый контроль - самостоятельная работа - устный зачёт по изученной теме - экзамен Виды контроля: - текущий, тематический - промежуточный - итоговый Методы контроля: - устная проверка - ответы на вопрос - фронтальная устная проверка (беседа) - письменная проверка (самостоятельная работа, работа с карточками- заданиями) - 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
ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	Должен знать: требования к упаковке и маркировке изделий Должен уметь: упаковывать изделия различными способами	
ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры	Должен знать: правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки Должен уметь: укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки	

(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.

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.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса своей будущей профессии в процессе учебной деятельности, учебной производственной практике. Активность, инициативность в процессе учебной деятельности, учебной производственной практики. Наличие положительных отзывов работодателей с места прохождения производственной практики.	Наблюдение преподавателя за деятельностью обучающихся на практических занятиях. Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся на учебной практике. Отзывы работодателей о качестве работы обучающихся в ходе производственной практики. Экспертная оценка работодателя в процессе производственной практики.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Правильная последовательность выполнения действий на практических занятиях и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами.	Самостоятельное заполнение обучающимися мануальных тестов при само- и взаимопроверке на учебной практике. Наблюдение преподавателя и мастера п/о за корректировкой обучающимися выполняемых работ на практических занятиях и на учебной практике. Оценка и анализ выбранной информации. Анализ списка литературы. Анализ докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы. Оценка решения профессиональных задач. Экспертная оценка, отзыв, характеристика работодателя с места прохождения производственной практики. Анализ и оценка дневников производственной практики. Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся, мануальное тестирование на учебной практике. Отзыв, характеристика работодателя с места прохождения производственной практики. Анализ и оценка решения ситуационных задач. Наблюдение преподавателя в ходе военных сборов (для юношей)
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Самостоятельность текущего и итогового контроля при выполнении работ в соответствии с технологическими процессами. Анализ рабочей ситуации. Корректировка выполняемых работ в пределах своих компетенций в соответствии с технологическими процессами. Выполнение работ в срок и в соответствии с нормативами.	
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Владение различными способами поиска информации, в том числе ресурсами сети Интернет. Адекватная оценка найденной информации. Эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач. Самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Эффективное использование информационно-коммуникационных технологий, в том числе сети Интернет при оформлении докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы.	
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Активное взаимодействие с другими обучающимися в процессе учебной деятельности и практики. Эффективное	

ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

взаимодействие	с
преподавателями,	
работодателями.	
Демонстрация	навыков
корпоративной	культуры,
толерантности,	делового
этикета в ходе учебной	
деятельности, учебной и	
производственной практики.	
Эффективное деловое	
общение.	Соблюдение
правил	трудоустройства
дисциплины	
Участие в военных сборах	
(для юношей)	