Приложение 20

к основной образовательной программе

(программе подготовки специалистов среднего звена) по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 10 Техническое оснащение и организация рабочего места**

2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04 2014 года № 384 зарегистрирован в Минюст России от 23 июля 2014 г. №3234).

**Организация-разработчик:**

1. Государственное автономное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум»

**Разработчики:**

1. Дёмина Л. В., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников

технологического направления

Протокол № 8 от «17» апреля 2019г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Смирных М.Г./

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| условия реализации программы учебной дисциплины |  |
| Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины |  |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 10 Техническое оснащение и организация рабочего места**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания** базовой подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессиям «Повар», «Кондитер» на базе имеющегося профессионального образования по профилю, профессиональной подготовки по профессии «Повар», «Кондитер» на базе среднего (полного) образования, основного общего.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

* организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
* подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
* обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
* производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
* проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

* характеристики основных типов организации общественного питания;
* принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
* учет сырья и готовых изделий на производстве;
* устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
* правила их безопасного использования;
* виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **147** часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **98** часов;
* самостоятельной работы обучающегося - **49** часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **147** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **98** |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | 50 |
|  дифференцированный зачет |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **49** |
| **Итоговая аттестация** в форме диф. зачет |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 10. Техническое оснащение и организация рабочего места**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся***  | ***Объем часов*** | ***Уровень освоения*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Раздел 1. Техническое оснащение предприятий общественного питания*** | ***98*** |  |
| ***Тема 1.1.*** *Основы организации производства* | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** |  |
| *1.**2.**3.* | *Типы предприятий общественного питания, их характеристика. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.* *Организация работы специализированных цехов, назначение, характеристика. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, полуфабрикатами, инвентарем, инструментами, спецодеждой.*  | *4* | *1**2**2* |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | *6* |  |
| *Подготовка сообщения по теме «Общественное питание в современных условиях».* |
| ***Тема 1.2.*** *Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания*  | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** |  |
| *1.**2.* | *Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования.* *Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства, мелкий ремонт оборудования и инвентаря.* | *2**2* |
| ***Тема 1.3.*** *Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе* | ***Содержание учебного материала*** | ***12*** |  |
| *1.**2.* | *Общая характеристика оборудования овощного цеха. Машины для обработки овощей и картофеля.**Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовлении полуфабрикатов, подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.*  | *4* | *2**3* |
| ***Практические занятия*** | ***8*** |  |
| *1.* | *Изучение устройства машин для обработки овощей по схемам.*  |
| *2.* | *Составление схем примерного размещения оборудования в овощном цехе.* |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | *8* |
| *Составить презентацию по новинкам оборудования овощного цеха**Составление схем организации рабочих мест в овощном цехе.* |
| ***Тема 1.4.*** *Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе* | ***Содержание учебного материала*** | ***18*** |  |
| *1.**2.**3.**4.**5.**6.* | *Общая характеристика машин и их обслуживание.* *Мясорубки с индивидуальным приводом и к универсальным приводам. Фаршемешалки. Машины и механизмы для рыхления мяса. Машины для измельчения сухарей и других сухих продуктов. Машины для формовки полуфабрикатов из котлетной массы. Универсальный привод для мясных цехов.* *Рыбоочистительные машины и механизмы.* *Организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе в соответствии с видами изготовляемых полуфабрикатов; подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.*  | *6* | *2**2**2**2**2* |
| ***Практические занятия*** | *12* |  |
| *1.* | *Изучение устройства машин для обработки мяса и рыбы по схемам.* |
| *2.* | *Составление схем организации рабочих мест в мясо-рыбном цехе.* |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | *8* |
| *Составить презентацию по новинкам оборудования мясного и рыбного цехов**Составление схем примерного размещения оборудования в мясо-рыбном цехе предприятия питания.* |
| ***Тема 1.5.*** *Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе* | ***Содержание учебного материала*** | ***16*** |  |
| *1.**2.**3.* | *Общая характеристика оборудования кондитерского цеха. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Механизмы для измельчения продуктов.* *Характеристика машин для приготовления: и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины.* *приводов.* *Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготовляемых изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.*  | *8* | *2**2**2* |
| ***Практические занятия*** | *8* |  |
| *1.* | *Изучение устройства машин для обработки теста и полуфабрикатов по схемам.* |
| *2.* | *Составление схем организации рабочих мест в кондитерском цехе.* |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | *10* |
| *Составление презентации по новинкам оборудования и инвентаря используемого в кондитерском цехе.**Составление схем примерного размещения оборудования в кондитерском цехе.* |
| ***Тема 1.6.*** *Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе* | ***Содержание учебного материала*** | ***20*** |  |
| *1.**2.**3.**4.* | *Общие сведения о тепловом оборудовании горячего цеха. Назначение и область применения.* *Варочное оборудование. Варочно-жарочное оборудование. Водонагреватели, кипятильники.* *Современные виды теплового оборудования (пароковектоматы и т.д.). Правила эксплуатации и безопасности труда.* *Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии с видами изготовляемых изделий.*  | *6* | *2**2**2**3* |
| ***Практические занятия*** | *14* |  |
| *1.* | *Изучение устройства теплового оборудования по схемам.* |
| *2.* | *Составление схем примерного размещения оборудования в горячем цехе.* |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | *8* |
| *Составить презентацию «Новинки оборудования горячего цеха»**Составление схемы «Классификация теплового оборудования».* |
| ***Тема 1.7.*** *Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе* | ***Содержание учебного материала*** | ***8*** |  |
| *1.**2.**3.**4.**5.* | *Общие сведения об оборудовании холодного цеха.* *Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей и для фигурной нарезки овощей. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов.**Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.* *Правила эксплуатации и безопасности труда.* *Организация рабочих мест в холодном цехе в соответствии с видами изготовляемых блюд.* | *4* | *2**2**2**2**2* |
| ***Практическое занятие*** | *4* |  |
| *1.* | *Изучение устройства оборудования по схемам.* |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | *4* |
| *Составить презентацию « Инвентарь холодного цеха»**Подготовка реферата на тему «Организация работы холодного цеха».* |
| ***Тема 1.8.*** *Холодильное оборудование для различных цехов* | ***Содержание учебного материала*** | ***6*** |  |
| *1.**2.**4.* | *Холодильные шкафы. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия.* *Холодильные прилавки, витрины и другое холодильное оборудование.* *Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования.* *Правила эксплуатации и безопасности труда.*  | *4* | *2**2**2**2* |
| ***Практическое занятие*** | *2* |  |
| *1.* | *Изучение устройства холодильного оборудования по схемам.* |
| ***Тема 1.9.*** *Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений* | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** |  |
| *1.**2.**3.* | *Организация, техника и правила хранения. Оборудование для раздачи пищи (мармиты, тепловые шкафы), кофеварки и др.* *Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. Организация отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.**Техническое оснащение вспомогательных помещений (хлеборезки, моечной столовой посуды).*  | *2* | *2**2**2* |
| ***Практическое занятие*** | *2* |  |
| *1.* | *Изучение устройства мармитов по схемам.* |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | *5* |
| *Заполнение плана-меню, требования в кладовую, накладную**Изучение темы, подготовка опорного конспекта «Организация отпуска готовой продукции».* |
| ***Тема 1.10.*** *Учет сырья и готовой продукции* | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | *2* |
| *1.* | *Задачи и организация учета продуктов и реализации готовой продукции, документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары, прием товаров, учет потерь товаров.* |  | *2* |
| ***Тема 1.11.*** *Организация работы по охране труда* | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** |  |
| *1.**2.**3.**4.* | *Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания.* *Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве.* *Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.* *Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.*  | *3* | *1**2**2**2* |
| *Контрольная работа по разделу 1* | *1* |  |
|  | ***Самостоятельная работа*** *обучающихся:* * *Подготовка сообщения по теме «Общественное питание в современных условиях».*
* *Составить презентацию по новинкам оборудования овощного цеха.*
* *Составить презентацию по новинкам оборудования мясного и рыбного цехов*
* *Составление схем примерного размещения оборудования в мясо-рыбном цехе предприятия питания.*
* *Составление презентации по новинкам оборудования и инвентаря используемого в кондитерском цехе.*
* *Составление схем примерного размещения оборудования в кондитерском цехе.*
* *Составление презентации по новинкам оборудования и инвентаря используемого в кондитерском цехе.*
* *Составление схем примерного размещения оборудования в кондитерском цехе.*
* *Составить презентацию «Новинки оборудования горячего цеха»*
* *Составление схемы «Классификация теплового оборудования».*
* *Составить презентацию « Инвентарь холодного цеха»*
* *Подготовка реферата на тему «Организация работы холодного цеха».*
* *Заполнение плана-меню, требования в кладовую, накладную*
* *Изучение темы, подготовка опорного конспекта «Организация отпуска готовой продукции».*
 | *6* |  |
| ***Всего:*** | ***Обязательная аудиторная нагрузка*** | ***98*** |  |
| ***Самостоятельная работа*** | ***49*** |
| ***Максимальная нагрузка*** | ***147*** |

# **3. условия реализации программы дисциплины**

**ОП. 10 Техническое оснащение и организация рабочего места**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технического оснащения и организации рабочего места.

**Оборудование учебного кабинета:**

1. посадочные места по количеству обучающихся;
2. рабочее место преподавателя;
3. доска;
4. стенд;
5. экран;
6. стеллажи;
7. таблицы, плакаты.

**Технические средства обучения:**

1. проектор

2. компьютер с лицензионными программами.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники**:

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/ В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащеноко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: ил. - (ПРОФИль). (Допущено Минобрнауки РФ).
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин. – 12 –е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

**Дополнительные источники:**

1. Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Учеб. пособ. для НПО: справочник. – М.: «Академия», 2006.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.: учеб. для НПО: учеб пособ. для СПО – 2-е изд. стер. – М.: «Академия». 2002 -2007
3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности - 1-е изд.учебник для СПО - М.: ИЦ «Академия», 2010.
4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий (2-е изд., испр. и доп.) учебник для СПО - М.: ИЦ «Академия», 2010.
5. Кирпичников В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учеб. для НПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. – 2-е изд. стер. – М.: ИЦ «Академия», 2006.
6. Справочник (1-е изд.) учеб. пособие для НПО - М.: ИЦ «Академия», 2010.
7. Радченко Л. А.Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник для СПО. Изд. 4-е доп. и перер. – Ростов-на-Дону.: «Феникс», 2005.
8. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.: Учеб для НПО: учеб. пособ. для СПО. – 2-е изд. стер. – М.: «Академия», 2008.
9. Драгилев А. И., Сезанцев Я. М. Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий: учеб. для НПО. – М.: ИРПО; ИЦ «Академия», 2000.
10. Лутошкина Г. Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие/ Г. Г. Лутошкина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 64 с. – (Повар, кондитер)
11. Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту. Примерная программа учебной дисциплины/раздела МДК. – Тюмень: ТОГИРРО, 2011. – 16c.

**Нормативные документы**

1. Постановление Министерства труда и социального развития РФ Положение о порядке проведения аттестации рабочих мест по условиям труда от 14.03.97. № 12 // М.: Юридическая литература, 2006.-14с.
2. ГОСТ 12.2.062 - 81 И-1-ХI - 83 ССБТ Оборудование. Ограждения защитные М: Стандартиздат, 2008. – 4 с.
3. ГОСТ 12.4.103 - 83 ССБТ Одежда специальная, средства индивидуальной: защиты ног и рук. Классификация. - М: ИПК Издательство стандартов, 2009. – 7 с.
4. ГОСТ 12.1.005 - 88 ССБТ Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны. - М: Стандартинформ,, 2008. - 49 с.
5. ГОСТ 12.1.003 - 83 И-1-III - 89 ССБТ Шум. Общие требования безопасности труда.- М: Стандартинформ,, 2007. - 13 с.
6. ГОСТ 12.4.011 - 89 ССБТ Средства защиты работающих. Общие требования и классификация.- М: ИПК Издательство стандартов, 2010. -6 с.
7. ГОСТ 12.4.041 - 89 ССБТ Средства индивидуальной защиты органов дыхания. Общие технические требования. - М.: Госстандарт России, 2003.-7с.
8. ГОСТ 12.1.004 - 91 ССБТ Пожарная безопасность. Общие требования. М: Стандартинформ,, 2006. - 6 с.
9. ГОСТ 12.2.003 - 91 ССБТ Оборудование производственное. Общие требования безопасности.- М: Стандартинформ,, 2007. - 11 с.
10. ГОСТ 12.0.230-2007 ССБТ «Системы управления охраной труда. М.: Госстандарт России, 2007. -20.
11. Система стандартов безопасности труда: сборник. – М.: Издательство Стандартов, 2002. – 102 с.
12. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 сентября 2001 г. - М.: Минздрав России, 2001. -36с.

**Интернет-ресурсы**

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>.
2. Информационный портал по охране труда – Режим доступа: http://www.trudohrana.ru/
3. Охрана труда в России – Режим доступа: http://www.tehdoc.ru.
4. Межотраслевые типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания – Режим доступа: <http://safety.s-system.ru/main/subject-274/>
5. Комплект документов по охране труда на предприятиях общественного питания – Режим доступа: <http://safety24.narod.ru/canteen.htm>
6. Тематические модульные стенды и плакаты по охране труда на предприятиях общественного питания – Режим доступа: <http://ohr.econavt.ru/plakat/obshepit.html>
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов Министерства образования и науки РФ – Режим доступа: <http://www.fcior.edu.ru>.
8. Сайт Госстандарта [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.ru
9. Сайт Госгортехнадзора [Электронный ресурс]. – Режим доступа:. www.gosnadzor.ru

# **4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

 **ОП. 10 Техническое оснащение и организация рабочего места**

# **Контроль** **и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| Организация рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд. | Экспертное оценивание выполнения практической работы |
| Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. |
| Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства. | ТестированиеКонтрольная работа |
| Организация проведения мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. | Устный опрос |
| Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. | Устный опрос |
| Демонстрация знаний характеристики основных типов организации общественного питания. | Контрольная работа |
| Демонстрация знаний принципов организации кулинарного и кондитерского производства. | Устный опрос |
| Демонстрация знаний учета сырья и готовых изделий на производстве. | Устный опрос |
| Демонстрация знаний устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования. | ТестированиеКонтрольная работа |
| Демонстрация знаний правил безопасного использования технологического оборудования. | Устный опрос |
| Демонстрация знаний видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции. | ТестированиеКонтрольная работа |

Изучение дисциплины позволяет формировать у обучающихся общие компетенции:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ОК 01. Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии | * Относится с уважением к своей будущей профессии.
* демонстрирует интерес к будущей профессии;
* интересуется современными направления и перспективами развития отрасли общественного питания;
* участвует в профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, конференциях и др.
 | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.Самооценка, направленная на самостоятельную оценку студентом результатов деятельности. |
| ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | * Проявляет собственную инициативу, достигает определенных результатов в практической деятельности;
* обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области обслуживания посетителей;
* демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач.
 | Обратная связь, направленная на анализ и обсуждение результатов деятельности, выявление сильных/слабых компетенций студента.Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях. |
| ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | * Планирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль;
* оценивает и корректирует собственную деятельность, отвечает за результаты своей работы.
 | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимойдля эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | * Находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях.Качественная оценка, направленная на оценку качественных результатов практической деятельности. |
| ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | * Демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. |
| ОК 06. Работает в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | * Работает в команде с коллективом, эффективно общается с руководством и клиентами;
* взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях.Взаимооценка, направленная на взаимную оценку индивидуальных и групповых результатов участников.Социометрия, направленная на оценку командного взаимодействия и ролей участников. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | * Готовит к работе рабочее место и поддерживать его санитарное состояние;
* готовит к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

  | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.Самооценка, направленная на самостоятельную оценку студентом результатов деятельности. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | * Демонстрирует готовность к саморазвитию, планирует дальнейшее повышение квалификации
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях. |
| ОК. 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | * проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности;
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик; |
| *ОКР 1. Использовать объекты информатизации с учетом требований информационной безопасности* | * *работает с объектами информатизации соблюдая требования информационной безопасности;*
 | *Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.* |