	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа преддипломной практики Условное обозначение: РП ПДП 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 1 из 16 Контрольный экз.


УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР и М

Е.Д. Берлева

20.10.2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ
 программы подготовки специалистов среднего звена
 по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**
 на базе основного общего образования
 очная форма обучения
 (углубленная подготовка)

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа преддипломной практики Условное обозначение: РП ПДП 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 2 из 16 Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

Борщ Елена Владимировна, мастер п/о ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО


на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания», «Общественное питание и технологии обслуживания»

Протокол № 2
от 20.10.2020 г.

Председатель ПЦК: Есина Г.И.


Эксперты от работодателя:

1. ИП «Ересько, директор ИП, Т.В. Ересько

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа преддипломной практики Условное обозначение: РП ПДП 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 3 из 16 Контрольный экз.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	15
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	21

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа преддипломной практики Условное обозначение: РП ПДП 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 4 из 16 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Организация проведения производственной практики (преддипломной)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Успешное прохождение преддипломной практики является основой для написания выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

1.2. Цели и задачи производственной практики (преддипломной) – требования к результатам освоения профессионального модуля:

Производственная (преддипломная) практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы на предприятиях различных организационно-правовых форм.


Целью производственной (преддипломной) практики является подготовка обучающегося к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) путем:

- изучения и подбора необходимых материалов и документации по тематике дипломного проекта;
- ознакомления с производственной деятельностью предприятия и отдельных его подразделений;
- участия в разработке организационно-технических мероприятий;
- конструкторских, технологических и исследовательских разработках предприятия.

За время производственной (преддипломной) практики обучающийся производит сбор, обработку и обобщение материала по теме дипломного проекта.

Для достижения цели производственной (преддипломной) практики должны быть решены следующие задачи:

- изучение деятельности предприятия (учреждения, организации) общественного питания;
- изучение инструкций, нормативных документов, постановлений, действующих в настоящее время и регламентирующих работу предприятий;
- изучение структуры предприятия, документооборота;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа преддипломной практики Условное обозначение: РП ПДП 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 5 из 16 Контрольный экз.

- приобретение практических навыков по организации производства предприятия общественного питания;
- осуществление сбора и обработки материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.
- ознакомление с мероприятиями по предотвращению производственного травматизма, профессиональных заболеваний и с мероприятиями по охране окружающей среды.

Конкретное содержание разделов определяется темой дипломного проекта, поэтому прохождение практики без предварительно сформулированной темы дипломного проекта недопустимо.


Все материалы, необходимые для выполнения дипломного проекта, должны сопровождаться их критическим анализом.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Производственная (преддипломная) практика является завершающим этапом подготовки обучающихся по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части закрепления опыта в освоении видов профессиональной деятельности:

Результатом освоения рабочей программы производственной (преддипломной) практики является сформированность у обучающихся профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК) в рамках ППССЗ по видам деятельности:

Код	Наименование компетенции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канале, легкие и сложные холодные закуски.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК.2.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных соусов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа преддипломной практики Условное обозначение: РП ПДП 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 6 из 16 Контрольный экз.

ПК 6.2	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.


В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже, в профильной организации.

1.4 Количество часов на освоение программы преддипломной практики

Продолжительность преддипломной практики (практической подготовки) – 144 часа (4 недели).

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа преддипломной практики Условное обозначение: РП ПДП 19.02.10	Редакция № 1 Изменение № __	Лист 7 из 16 Контрольный экз.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной (преддипломной) практики

Наименование разделов и тем практики	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Производственная (преддипломная) практика по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания		144	
Организационное занятие	Порядок прохождения преддипломной практики. Выдача индивидуального задания на преддипломную практику.	2	2
	Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Ознакомление с предприятием и изучение рабочего места.		
Раздел 1. Выполнение работ в качестве специалиста среднего звена (бригадира, мастера, технолога предприятия общественного питания)		142	
Тема 1.1. Характеристика предприятия.	Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, состав складских, производственных, торговых, административных помещений, характер производства, наличие филиалов. Изучение должностной инструкции технолога продукции общественного питания, требования к этой должности.	34	3
	Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планировкой, устройством, оснащенностью, обслуживанием.		
Тема 1.2 Работа в качестве дублера технолога продукции	Практические занятия (практическая подготовка)	36	3
	Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**


Наименование документа: **Рабочая программа
преддипломной практики**
Условное обозначение: РП ПДП 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение № __*

Лист 8 из 16

Контрольный
экз.

Наименование разделов и тем практики	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
общественного питания.	<p>напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей.</p> <p>Работа со Сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, расчёт сырья. Составление сводно-продуктовой ведомости на день.</p> <p>Ознакомление с должностной инструкцией заведующего производством (его заместителя), требованиями к этой должности. Участие в составлении графика выхода на работу персонала. Ознакомление с табелем учета рабочего времени. Расчёт количества производственных рабочих и необходимого оборудования для приготовления блюд плана-меню.</p>		
Тема 1.3 Оформление документации технолога ПОП.	<p>Практические занятия (практическая подготовка)</p> <p>Работа по составлению и оформлению технико-технологических карт.</p> <p>Работа по составлению калькуляционных карт. Расчёт затрат на производство и реализацию продукции.</p>	36	3
Тема 1.4 Отчетная документация	<p>Практические занятия (практическая подготовка)</p> <p>Повышение качества производств работ и отчетной документацией. Систематизация и обобщение материалов по ВКР.</p> <p>Составление отчета по ПДП.</p>	36	3
	Всего часов:	144	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа преддипломной практики Условное обозначение: РП ПДП 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 9 из 16 Контрольный экз.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

4.1 Условия реализации производственной (преддипломной) практики

Производственная (преддипломная) практика студентов по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** имеет практическую направленность.

На практике студенты должны изучить структуру организации, соотнести полученные теоретические знания с конкретным полученным опытом, получить необходимые практические навыки по специальности, сформировать пакет исходных данных к выполнению выпускной квалификационной работы.

Обязательным условием допуска к преддипломной практике является усвоение учебного материала, профессиональных умений и навыков, освоенных профессиональных и общих компетенций, в рамках профессиональных модулей реализуемой специальности.

4.2 Место и время проведения преддипломной практики

Преддипломная практика студентов по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** проводится на последнем курсе. Продолжительность практики составляет 4 недели.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.


Преддипломная практика должна обеспечивать дидактическую последовательность процесса формирования у студентов системы профессиональных знаний и умений, прививать студентам навыки самостоятельной работы по избранной специальности, проработки материалов к дипломному проектированию.

4.3 Формы проведения преддипломной практики

Формы проведения производственной (преддипломной) практики:

- работа по профилю специальности в качестве практиканта на рабочих местах или на рабочих должностях (в случае наличия вакансий) в организациях, на предприятиях;
- работа на рабочих местах в цехах и отделах организации.

Формы промежуточной аттестации по итогам производственной (преддипломной) практики: составление и защита отчета, предоставление производственной характеристики и дневника с места прохождения практики, подготовка в полном объеме материалов (исходных данных) к выполнению выпускной квалификационной работы.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа преддипломной практики Условное обозначение: РП ПДП 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 10 из 16 Контрольный экз.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики осуществляется руководителем практики в форме защиты отчета.

Результаты (освоение общих и профессиональных компетенций)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	Наблюдение за работой во время практики, анализ результатов наблюдения, экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный, практический, визуальный, самоконтроль.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции: соусов, блюд и закусок из овощей и грибов, рыбы, мяса и птицы, рыбных и мясных салатов;	Наблюдение за работой во время практики, анализ результатов наблюдения, экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный, практический, визуальный, самоконтроль.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов	Наблюдение за работой во время практики, анализ результатов наблюдения, экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный, практический, визуальный, самоконтроль.
ПК.2.4. Организовывать и проводить	безопасно пользоваться производственным инвентарем и	Наблюдение за работой во время практики, анализ результатов наблюдения,



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа
преддипломной практики**
Условное обозначение: РП ПДП 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 11 из 16
Контрольный
экз.

приготовление сложных соусов	технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: соусов; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;	экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный, практический, визуальный, самоконтроль.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.	- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;	Наблюдение за работой во время практики, анализ результатов наблюдения, экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный, практический, визуальный, самоконтроль.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;	Наблюдение за работой во время практики, анализ результатов наблюдения, экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный, практический, визуальный, самоконтроль.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;	Наблюдение за работой во время практики, анализ результатов наблюдения, экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный,




Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа
преддипломной практики**
Условное обозначение: РП ПДП 19.02.10


Редакция № 1
Изменение №__

Лист 12 из 16
Контрольный
экз.


	<p>- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p>	<p>практический, визуальный, самоконтроль.</p>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>-разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - приготовление сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий; - контроль качества и безопасности готовых мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p>	<p>Наблюдение за работой во время практики, анализ результатов наблюдения, экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный, практический, визуальный, самоконтроль.</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>- разработка ассортимента сложных мелкоштучных кондитерских изделий; -организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий; - приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление и отделка сложных мелкоштучных кондитерских изделий; - контроль качества и безопасности готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</p>	<p>Наблюдение за работой во время практики, анализ результатов наблюдения, экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный, практический, визуальный, самоконтроль.</p>
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных</p>	<p>- планировать и анализировать производственные показатели</p>	<p>Наблюдение за работой во время практики, анализ</p>

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа преддипломной практики Условное обозначение: РП ПДП 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 13 из 16 Контрольный экз.


показателей производства	организации; - планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;	результатов наблюдения, экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный, практический, визуальный, самоконтроль.
ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	- правила первичного документооборота, учета и отчетности; - умение производить закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	Наблюдение за работой во время практики, анализ результатов наблюдения, экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный, практический, визуальный, самоконтроль.
ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.	- участие в управлении трудовым коллективом;	Наблюдение за работой во время практики, анализ результатов наблюдения, экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный, практический, визуальный, самоконтроль.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- владение информацией о профессиональной области, о специальности и основных видах деятельности техника-электрика; - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - самостоятельная оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - владение профессиональными определениями, техническими терминами, обозначениями и др.;	Наблюдение за работой во время практики, анализ результатов наблюдения, экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный, практический, визуальный, самоконтроль.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа преддипломной практики Условное обозначение: РП ПДП 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 14 из 16 Контрольный экз.

	<ul style="list-style-type: none"> - владение различными методиками поиска информации; - использование различных источников информации, включая электронные. 	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение заданий по алгоритму и в нестандартных ситуациях, применяя интегрированные знания в профессиональной области; самостоятельная оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - владение профессиональными определениями, техническими терминами, обозначениями и др. 	Наблюдение за работой во время практики, анализ результатов наблюдения, экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный, практический, визуальный, самоконтроль.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение заданий по алгоритму и в нестандартных ситуациях, применяя интегрированные знания в профессиональной деятельности. 	Наблюдение за работой во время практики, анализ результатов наблюдения, экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный, практический, визуальный, самоконтроль.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - владение различными методиками поиска информации; - составление отчетной документации по техническому обслуживанию и ремонту в соответствии с унифицированными формами и согласно заданным условиям; - владение современными технологиями в профессиональной деятельности. 	Наблюдение за работой во время практики, анализ результатов наблюдения, экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный, практический, визуальный, самоконтроль.
ОК 5. Использовать информационно-	<ul style="list-style-type: none"> - использование различных источников информации, 	Наблюдение за работой во время практики, анализ

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа преддипломной практики Условное обозначение: РП ПДП 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 15 из 16 Контрольный экз.

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	включая электронные; - работа с различными прикладными программами: MS Word, MS Excel.	результатов наблюдения, экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный, практический, визуальный, самоконтроль.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- соблюдение принципов профессиональной этики; - эффективное участие в деловом общении при решении профессиональных задач; - оптимальное планирование профессиональной деятельности.	Наблюдения за работой во время практики, анализ результатов наблюдения, экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный, практический, визуальный, самоконтроль.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- решение профессиональных задач в области собственной деятельности по техническому обслуживанию и ремонту электрооборудования; - распределение обязанностей в коллективе в соответствии с поставленными целями.	Наблюдения за работой во время практики, анализ результатов наблюдения, экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный, практический, визуальный, самоконтроль.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- составление планов работы своей деятельности; - проведение самоанализа работы.	Наблюдения за работой во время практики, анализ результатов наблюдения, экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный, практический, визуальный,

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа преддипломной практики Условное обозначение: РП ПДП 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 16 из 16 Контрольный экз.

		самоконтроль.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - использование новых технологий при решении профессиональных задач; - самостоятельная оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - владение различными методиками поиска информации; - использование различных источников информации, включая электронные. 	Наблюдения за работой во время практики, анализ результатов наблюдения, экспертная оценка, оценка отчетов по практике, производственных характеристик. Методы контроля: устный, письменный, практический, визуальный, самоконтроль.