

Приложение 27
к ООП ППКРС по
профессии СПО
19.01.18 Аппаратчик-оператор
производства продуктов
питания из растительного сырья

Согласовано
Генеральный директор
ООО «Октябрьский хлебозавод»
К.Н. Гареев
« 30 » 2024г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
Г.В.Еленкин
« 30 » 2024г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № 1 от « 30 » 2024г.
Председатель ПЦК Г.Ф. Ямаева

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ
С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ (СЛУЖАЩИХ)
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
19.01.18 АППАРАТЧИК – ОПЕРАТОР ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Разработчики: преподаватель _____ О.Н.Кучерова
мастер производственного обучения _____ Н.Л. Мукусова

Содержание

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	3
1.1. Область применения	3
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ	5
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППКРС при освоении профессионального модуля.....	5
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.....	6
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности	6
2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий.....	Ошибка! Закладка не определена.
3. Контроль приобретения практического опыта.....	Ошибка! Закладка не определена.
4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний	Ошибка! Закладка не определена.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ППКС) по профессии (профессиям) СПО **19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья** в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): **Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией**

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

- 1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции, личностные результаты	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий, место, время, условия их выполнения)
ПК1.1 Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	- Соответствие выбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования. - Правильность выполнения расчетов, связанных с определением массы куска теста, с учетом упёка и усушки для хлебобулочных изделий; - Правильность и полнота формулирования правил техники безопасности.	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о
ПК1.2.Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	- Правильность формирования тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования с соблюдением правил техники безопасности. - Соответствие подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования.	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера производственного обучения
ПК1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.	- Правильность разделки теста на куски и формирования полуфабрикатов мучных кондитерских изделий из различных видов теста с соблюдением правил техники безопасности. - Соответствие подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования;	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера производственного обучения
ПК1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	- Правильность разделки теста на куски, формирование и замораживание полуфабрикатов с соблюдением правил техники безопасности; - Соответствие выбор температурного режима и время замораживания хлебобулочных изделий.	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера производственного обучения

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Наличие положительных отзывов по итогам практик.	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области хлебопекарного производства. - Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК4.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; -Проявление ответственности за работу, результат выполнения заданий; - Организация самостоятельных занятий при изучении ПМ	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Взаимность с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения и практики; - Соблюдение корпоративной этики (правил внутреннего распорядка), -Участие в студенческом самоуправлении; -Участие в спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	Наблюдение и оценка на уроках теоретического обучения, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик, во внеурочной деятельности

Код	Личностные результаты
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 18	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 23	Осознающий значимость качественного выполнения трудовых функций для развития предприятия, организации

1.1.2 Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной и/ или производственной практике и требования к их выполнению
1	2
иметь практический опыт: Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по	Виды работ: Подготовка оборудования к эксплуатации Смазка пар трения

производству продуктов питания из растительного сырья	Регулировка смазочных механизмов Проверка состояния заземления Выявление и устранение недостатков оборудования Регулировка и наладка оборудования линии Запуск технологической линии
---	--

1.1.3 Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
Умения: - Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Умеет: производить подбор необходимого технологического оборудования по параметрам; производить выбор контрольно-измерительных инструментов и их использовать; регулировать смазочных механизмов с использованием оснастки и инструментов для смазки; проверять состояние заземления; выявлять и устранять недостатки, производить выбор эксплуатационно-смазочных материалов; производить регулировку и наладку оборудования, применяемого для определения количества поступающего на предприятие сырья, с учетом предельной нагрузки при эксплуатации	Задания на лабораторно-практических занятиях №1 -7
Знать: -Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Владеет знаниями: по устройству и принцип работы тесторазделочного оборудования; знания по ассортименту хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных, мучных кондитерских и изделий башкирской и татарской национальной кухни; определение массы тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования	Текущий контроль в форме устного опроса, тестирования, дифференцированного зачета

Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППКРС при освоении профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождения производства	Не предусмотрена

продуктов питания из растительного сырья	Не предусмотрена
УП	Не предусмотрена
ПП	Не предусмотрена
ПМ	Экзамен (квалификационный)

Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности «**Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией**» осуществляется на экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной практике и производственной практике.

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практических работ в лаборатории учебного заведения. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении дифференцированного зачета по МДК 01.01. Дифференцированный зачет по МДК проводится в устной форме и в форме тестовых заданий.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Оценки успеваемости по МДК выставляются на основании текущих оценок умений и знаний, оценок, полученных на лабораторно-практических занятиях, при выполнении контрольных работ.

Предметом оценки по учебной и производственной практике является приобретение практического опыта. Контроль и оценка по учебной и производственной практике проводится на основе характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

количество вариантов – 14

выбираются случайным образом их пакета заданий

Оцениваемые компетенции:

Условия выполнения задания:

Экзамен проводится по подгруппам в количестве 14 человек.

Место выполнения задания – лаборатория учебного заведения.

Вариант №1

Задание: 1. Ознакомиться с основными элементами просеивателей муки

2. Изучить параметры просеивателей муки.

3. Устно обосновать технологическую последовательность операций

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологическим инструкцией.
3. Максимальное время выполнения задания – 3 час/30 мин.

Вариант № 2

Задание: 1. Выбрать контрольно-измерительных инструментов дозирующих машин по параметрам

2. Изучить параметры дозирующих машин

3. Устно обосновать технологическую последовательность

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологической инструкцией
3. Максимальное время выполнения задания – 3 час/30 мин.

Вариант №3

Задание: 1. Регулировка смазочных механизмов с использованием оснастки и инструментов для смазки.

2. Выбор эксплуатационно-смазочных материалов.
3. Устно обосновать технологическую последовательность

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологической инструкцией
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №4

- Задание:
1. Проверка состояния заземления тестоделителей
 2. Проверка состояния заземления тестораскаточных машин
 3. Устно обосновать технологическую последовательность

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологической инструкцией
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №5

Задание:

1. Выявление и устранение недостатков конструкции тестораскаточных машин
2. Выбор эксплуатационно-смазочных материалов для тестораскаточных машин
3. Устно обосновать технологическую последовательность

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологическими инструкциями
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №6

- Задание:
1. Регулировка оборудования линии производства продукции из растительного сырья
 2. Наладка оборудования линии производства продукции из растительного сырья
 3. Устно обосновать технологическую последовательность операций

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологическими инструкциями
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №7

- Задание:
1. Регулировка оборудования линии производства изделий из растительного сырья
 2. Наладка оборудования линии производства продукции и изделий из растительного сырья
 3. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование хлеба ржано-пшеничного, требования к качеству

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологическими инструкциями
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №8

- Задание:
1. Регулировка оборудования, применяемого для определения количества поступающего на предприятие сырья, с учетом предельной нагрузки при эксплуатации.
 2. Наладка оборудования, применяемого для определения количества поступающего на предприятие сырья, с учетом предельной нагрузки при эксплуатации.
 3. Устно обосновать технологическую последовательность процесса

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологическими инструкциями
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №9

1. Задание: 1. Провести подготовка дозатора соли к эксплуатации
2. Провести подготовку дозатора жидких компонентов к эксплуатации
3. Устно обосновать технологическую последовательность операций

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №10

1. Задание: 1. Провести регулировку смазочных механизмов тестоделителя
2. Провести регулировку смазочных механизмов тестоокруглителя
3. Устно обосновать технологическую последовательность операций

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологическими инструкциями
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №11

- Задание: 1. Выявление недостатков конструкции хлебопекарных печей
2.Возможное устранение недостатков конструкции хлебопекарных печей
3. Устно обосновать технологическую последовательность операций

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологическими инструкциями
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №12

- Задание: 1. Выявление недостатков конструкции линии по производству макаронных изделий
2.Возможное устранение недостатков конструкции линии по производству макаронных изделий
3. Устно обосновать технологическую последовательность операций

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологическими инструкциями
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №13

- Задание: 1. Ознакомиться с основными элементами тестомесильных машин
2. Изучить параметры тестомесильных машин
3. Устно обосновать технологическую последовательность операций

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологическими инструкциями Максимальное время выполнения задания – 3час/30мин.

Вариант №14

- Задание: 1. Регулировка оборудования линии производства изделий из растительного сырья
2. Наладка оборудования линии производства продукции и изделий из растительного сырья
3. Устно обосновать технологическую последовательность операций

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться технологическими инструкциями.
2. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вопросы для дифференцированного зачета.

- 1.Какие процессы протекают в тестовой заготовке при выпечке?
- 2.Что такое выпечка?
- 3.В результате каких процессов происходит образование корки на поверхности тестовой заготовки при выпечке?
- 4.Какие процессы приводят к образованию мякиша хлебобулочных изделий?
- 5.Какая температура мякиша к концу выпечки? Как она определяется?
- 6.Что такое упек? Какие факторы влияют на его величину?
- 7.Что собой представляет режим выпечки? Как он регулируется?
- 8.От каких факторов зависит продолжительность выпечки хлебобулочных изделий?
- 9.Какие изменения происходят в тестовой заготовке в зоне увлажнения?
- 10.Какие изменения происходят в тестовой заготовке в зоне высокой температуры?
- 11.Сколько составляет продолжительность выпечки в зоне пониженной температуры от общей её продолжительности?
- 12.В чем заключается особенность выпечки формовых изделий?
- 13.В чем заключается особенность выпечки подовых изделий?
- 14.В чем заключается особенность выпечки изделий с отделкой поверхности?
- 15.При какой температуре выпекают слоеные изделия?
- 16.Почему ржаной хлеб выпекают в неувлажненной пекарной камере?
- 17.Как определяется готовность хлебобулочных изделий?
- 18.Какие хлебопекарные формы используют для выпечки хлеба?
- 19.Что такое обжарка? Для каких изделий его проводят?
- 20.Для чего производят ошпарку тестовых заготовок?
- 21.Для чего осуществляется выдержка сухарных плит?
- 22.При какой температуре производят сушку сухарей?

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	- выполнение работ по техническому обслуживанию в полном объеме в соответствии с регламентами и документацией завода изготовителя; - проводить диагностику оборудования и дефектацию; - грамотность и скорость решений производственных ситуаций с учётом оборудования.	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; Контрольная работа; Тестирование; Оценка выполнения самостоятельной работы
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	- осуществлять восстановление технологического процесса по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; Контрольная работа; Тестирование; Оценка выполнения самостоятельной работы.
ПК 1.3 Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	- осуществлять очищение и смазку механических деталей по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения санитарной обработки, смазки, наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; Контрольная работа; Тестирование; Оценка выполнения самостоятельной работы.
ПК 1.4 Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной	- осуществлять подготовку рабочего места по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения подготовки рабочего места, наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; Контрольная работа; Тестирование; Оценка выполнения самостоятельной работы.

документацией		
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- правильный выбор способов решения профессиональных задач - рациональная организация собственной деятельности во время выполнения лабораторных и практической работы, при прохождении производственной практики	Соответствие нормативам и последовательности выполнения тех или иных видов работ Наблюдение и оценка выполнения лабораторных и практических работ Наблюдение и оценка мастера при прохождении производственной практики
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников для поиска информации, включая электронные	Оценка выполнения лабораторных и практических работ Наблюдение и оценка мастера при прохождении производственной практики
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организация работы малых групп при решении производственных ситуаций - самоанализ и коррекция результатов собственной работы - обоснование и защита своего варианта решения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологии при выполнении индивидуальных заданий. - работа с различными прикладными программами	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении домашних заданий, при прохождении производственной практики.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	организация работы малых групп при решении производственных ситуаций - самоанализ и коррекция результатов собственной работы - обоснование и защита своего варианта решения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- анализ инноваций в профессиональной деятельности - применение имеющихся знаний при освоении новых технологий в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Контроль и оценка личностных результатов реализации рабочей программы воспитания

Код	Личностные результаты	Формы и методы контроля и оценки
ЛРО 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	Оценка наблюдения

ЛРО14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	Оценка наблюдения Оценка тестирования Оценка устного опроса
ЛРР-1	Осознающий значимость качественного выполнения трудовых функций для развития предприятия, организации	Оценка тестирования Оценка устного опроса
ЛР-КК1	Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	Оценка тестирования Оценка устного опроса