

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области «Сердобский многопрофильный техникум»

Педагогический практико-ориентированный проект
«Модель компетентно-ориентированной образовательной среды учебной группы в соответствии требований стандартов движения World Skills Russia по компетенции «кондитерское дело», требований регионального, российского и международного рынков труда».

Автор проекта: мастер производственного обучения Нина Петровна Шахова

Содержание

1	Краткая аннотация	2
2	Обоснование необходимости проекта	3
3	Цели и задачи проекта	3
4	Ресурсы	7
5	Целевая аудитория	7
6	План реализации проекта	7
7	Ожидаемые результаты и социальный эффект	9
8	Перспективы дальнейшего развития проекта	10
9	Литература	11
10	Приложения	12

Краткая аннотация

В авторском проекте представлен системный подход качественной подготовки выпускников Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Сердобского многопрофильного техникума» (далее ГБПОУ ПО «СМТ») в соответствии требований стандартов движения World Skills Russia по компетенции «кондитерское дело», требований регионального, российского и международного рынков труда. Разработана рабочая программа учебной практики по профессии 19.01.17. Повар, кондитер по ПМ 09 «Приготовление сахаристых кондитерских изделий», в которую включены дополнительные профессиональные компетенции соответствующие стандартам движения World Skills Russia по компетенции «кондитерское дело», профессиональным стандартам и стандарта индустрии питания.

Данные теоретические выводы, дидактические и методические материала можно использовать в работе Бековского и Кольшлейского филиалов ГБПОУ ПО «СМТ».

Обоснование необходимости проекта

Актуальность

Вступление России во Всемирную торговую организацию актуализировало вопрос повышения конкурентоспособности выпускников профессиональных образовательных учреждений, осуществляющих подготовку рабочих кадров для индустрии питания. Новая российская образовательная политика, имея целью повышение конкурентоспособности рабочих кадров на международном рынке труда, поставила перед образовательными учреждениями профессионального образования задачу формирования у обучающихся профессиональных и общих компетенций, перечень которых определён ФГОС третьего поколения. Однако без решения проблем, выявленных в ходе внедрения нового компетентно-ориентированного подхода, результаты поставленной задачи не могут быть положительными.

Проблема

В ходе внедрения нового ФГОС выявилась проблема в различии содержания образовательного стандарта и стандартов движения World Skills Russia. Недостаточный перечень профессиональных и общих компетенций, определённых ФГОС, как итоговый результат профессионального образования. Однако требования, предъявляемые к участникам Чемпионата профессионального мастерства World Skills Russia по компетенции «кондитерское дело», гораздо шире, нежели перечень профессиональных компетенций, обозначенные ФГОС. Участники регионального чемпионата от нашего образовательного учреждения проигрывают не только зарубежным коллегам, но и выпускникам образовательных учреждений города Пенза, не соответствующих требованиям работодателей на отечественном рынке труда.

Цели и задачи проекта

Цель проекта: достижение качества образования выпускников ГБПОУ ПО «СМТ» в соответствии требований стандартов движения World Skills Russia, требований регионального, российского и международного рынков труда.

Задачи:

- расширение профессиональных компетенций, заданных ФГОС, по профессии повар, кондитер в соответствии стандартов движения World Skills Russia по компетенции «кондитерское дело», профессионального стандарта и стандарта индустрии питания.
- разработать модель компетентно-ориентированной среды на инновационной основе, включающей процесс урочной и внеурочной деятельности обучающихся.
- апробация разработанной модели в учебной группе ПК 21.
- распространение опыта мастера производственного обучения Н.П. Шаховой среди мастеров производственно обучения Бековского и Колышлейского филиалов ГБПОУ ПО «СМТ».

Основное содержание проекта

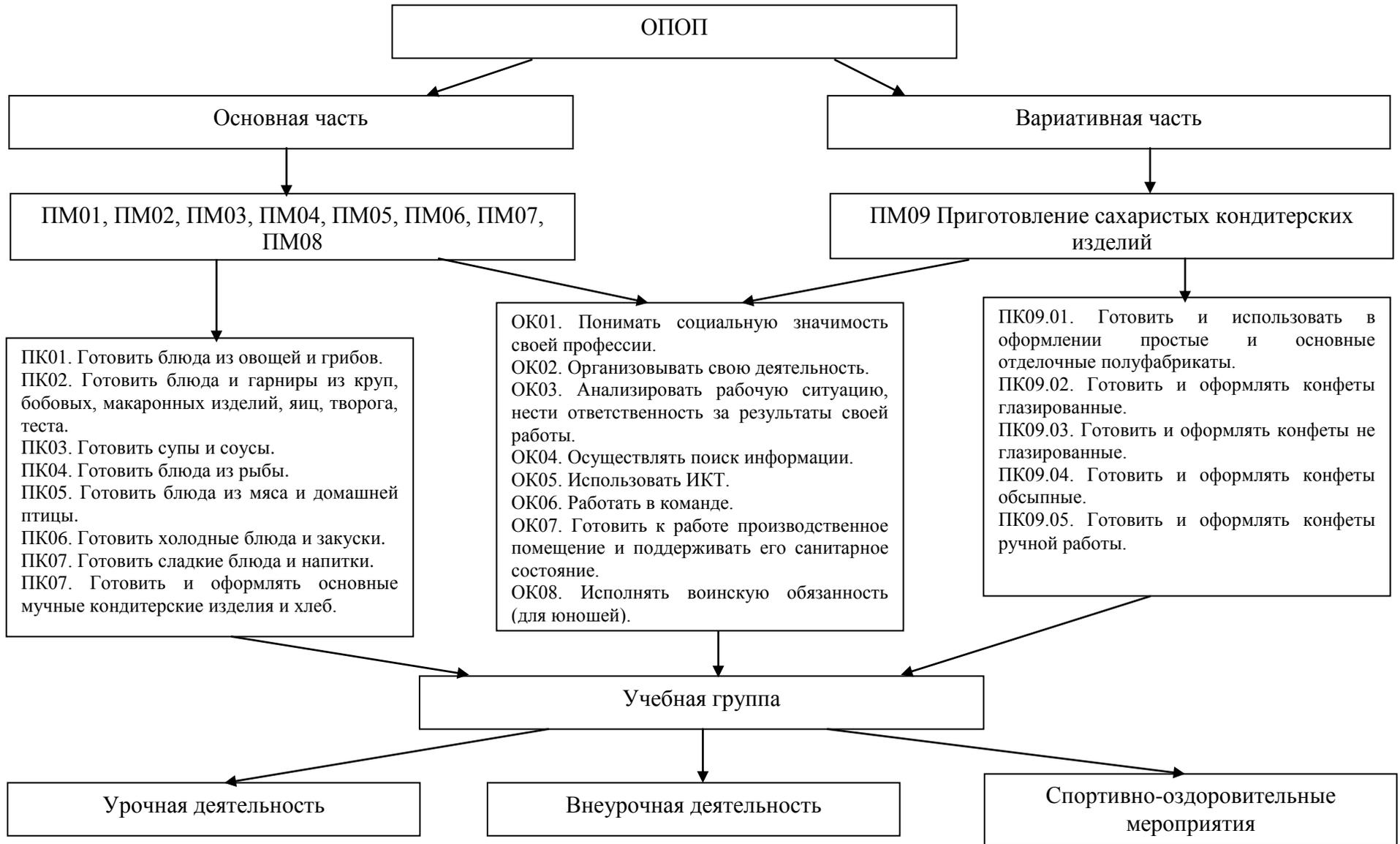
Модель компетентно - ориентированной образовательной среды учебной группы по профессии «Повар, кондитер» представляет собой систему взаимосвязанных действий и мероприятий урочной и внеурочной деятельности, направленную на развитие общих и профессиональных компетенций, определённую ФГОС и дополненную профессиональными компетенциями, соответствующими стандартам движения World Skills Russia по компетенции «кондитерское дело», профессиональным стандартам и стандартам индустрии питания.

В рабочую программу учебной практики по профессии 19.01.17. Повар, кондитер в ПМ 09 «Приготовление сахаристых кондитерских изделий», включен дополнительный перечень профессиональных компетенций, соответствующий стандартам движения World Skills Russia по компетенции «кондитерское дело», профессиональным стандартам и стандарта индустрии питания (приложение №1). Каждый обучающийся имеет индивидуальную траекторию формирования и развития общих и профессиональных компетенций, которая является главной составной частью портфолио обучающегося. Структура портфолио представлена в приложении 4. Модель включает в себя следующие направления:

- урочную деятельность (уроки общеобразовательных дисциплин, уроки спец. дисциплин, уроки учебной практики и производственной практики);
- внеурочную учебно-воспитательную деятельность (факультативы, кружки, классные часы);
- открытые мероприятия (олимпиады, конкурсы, мастер классы);
- спортивно - оздоровительные мероприятия.

Структура модели компетентно - ориентированной образовательной среды учебной группы представлена на схеме 1.

Структура модели компетентно - ориентированной образовательной среды учебной группы



Ресурсы

Проект рассчитан на два года.

Целевая аудитория

В проекте участвуют: администрация техникума, педагогические работники, обучающиеся.

Администрация контролирует разработку и апробацию проект.

Педагогические работники разрабатывают проект, вносят дополнения, апробируют проект, распространяют опыт.

Обучающиеся активно посещают дополнительные занятия, участвуют в апробации проекта.

Основной контингент обучающихся группы ПК 21- молодёжь г. Сердобска, Сердобского и Колышлейского районов, представленная выпускниками общеобразовательных школ.

Число обучающихся - 25. Большинство составляет молодёжь в возрасте 16-18 лет, обучающаяся по программе подготовки профессиональных рабочих, служащих по профессии 19.01.17. Повар, кондитер.

План реализации проекта

Разработка и реализация проекта запланирована в срок с сентября 2016 года по июнь 2018 года.

Сроки и этапы реализации проекта представлены в таблице 1.

Таблица 1

№ п.п.	Название этапа	Сроки выполнения	Ответственные
	<u>1. Организационный этап</u>		
1	Разработка и принятие проекта	15.01.16-30.08.16	Н.П.Шахова, председатель ПЦК
2	Разработка и утверждение документов проекта: -расширение перечня ПК и ОК соответствующие стандартам движения	15.01.16-30.08.16	Н.П.Шахова, председатель

	World Skills Russia по компетенции «кондитерское дело»; -Разработка ОПОП по профессии повар, кондитер с учётом нового перечня ПК в соответствии со стандартами движения World Skills Russia по компетенции «кондитерское дело»; - разработка индивидуальных траекторий освоения и развития ПК и ОК обучающихся ПК 21 средствами урочной и внеклассной деятельности	01.07.16-30.08.16 01.07.16-30.08.16	ПЦК Н.П.Шахова, председатель ПЦК Н.П.Шахова, председатель ПЦК
	<u>2. Реализационный этап</u>		
	Апробация проекта в учебной группе ПК21		Н.П.Шахова
1	Проведение уроков МДК, уроков УП и ПП в группе ПК21 в модульно-компетентном формате с учётом требований ФГОС и дополнительных ПК.	01.09.16-30.05.18	Н.П.Шахова
2	Контроль реализации индивидуальных траекторий обучающихся группы ПК21 и реализацией проекта.	01.09.16-30.05.18	Н.П.Шахова
	<u>3. Оценочно-коррекционный этап</u>		
1	Сбор, систематизация, оценка промежуточных результатов: - качества обучения обучающихся группы ПК21 (работа с журналами); - реализация индивидуальных образовательных траекторий обучающихся группы ПК21	01.05.16-30.06.16 01.05.16-30.06.16	Н.П.Шахова Н.П.Шахова
2	Корректировка проекта: -корректировка ОПОП по профессии повар, кондитер; -корректировка индивидуальных образовательных траекторий	01.07.16-30.08.16 01.07.16-30.08.16	Н.П.Шахова, педагоги СМТ Н.П.Шахова, педагоги СМТ
	<u>4. Практический этап</u>		

1	Использование проекта в образовательном процессе: -организация посещения обучающимися группы ПК21 уроков МДК, уроков УП и ПП в модульно-компетентном формате с учётом требований ФГОС и дополнительных ПК;	01.09.16-30.06.18	Н.П.Шахова
	- организация посещения обучающимися группы ПК21 занятий факультативного курса с целью дополнительного развития ОК и ПК;	01.09.16-30.06.18	Н.П.Шахова
	- организация посещения обучающимися группы ПК21 открытых мероприятий (олимпиад, НПК, конкурсов, чемпионатов World Skills Russia, мастер классов) городского, регионального уровней с целью дополнительного развития ОК и ПК.	15.09.16-30.06.18	Н.П.Шахова
<u>5. Заключительный этап</u>			
1	Подведение итогов проекта	01.06.18-30.08.18	Н.П.Шахова
2	Распространение проекта в профессиональном сообществе	01.06.18-30.08.18	Н.П.Шахова, педагоги СМТ

Ожидаемые результаты и социальный эффект

В ходе реализации планируется:

- внедрение в образовательный процесс полного перечня ПК и ОК, заданного ФГОС по профессии повар, кондитер.
- расширение профессиональных компетенций, заданных ФГОС, по профессии повар, кондитер в соответствии стандартов движения World Skills Russia по компетенции «кондитерское дело», профессионального стандарта и стандарта индустрии питания.
- успешная апробация разработанного проекта в учебной группе ПК21

- достижение качества образования выпускников ГБПОУ ПО «СМТ» в соответствии требований стандартов движения World Skills Russia по компетенции «кондитерское дело», требований регионального, российского и международного рынков труда.
- победы студентов ГБПОУ ПО «СМТ» на Чемпионатах World Skills Russia по компетенции «кондитерское дело».
- успешное прохождение конкурсов вакансий при трудоустройстве выпускников.
- повышение престижа рабочих профессий в индустрии питания.

Перспективы дальнейшего развития проекта

Проект имеет большой потенциал развития. На оценочно-коррекционном этапе, в ходе практической части проекта возможно подключение социальных партнёров и работодателей к разработке учебной программы производственного обучения.

Литература

1. Технология кондитерских изделий: учебник СПО/ А.Я. Олейникова, Л.М. Аксёнова, Г.О.Магомедов - СПб.: Изд. «РАПП», 2012
2. Алашеев С.Ю., Кутейницына Т.Г., Посталюк Н.Ю. Обзор мировых практик организации взаимодействия рынка труда и системы профессионального образования, 2012
3. Дормидонтова Л.М. Социальный заказ на подготовку специалиста как условие его успешной адаптации в современном социуме, 2012
4. Романцев Г.М. Теоретические основы развития начального профессионального образования в России, 1998
5. Смирнов И.П. Профтехобразование России: итоги XX века и прогнозы, Москва, 2011.

Интернет-ресурсы

<http://mon.gov.ru> Министерство образования и науки РФ

<http://www.edu-tver.ru> Министерства образования Тверской области.

<http://sinncom.ru> Информационный ресурс: инновации в образовании.

<http://www.siv.su> П. Анисимов Формирование современной образовательной среды в условиях реализации нового поколения стандартов профессионального образования.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(в сокращении по ПМ 09.Приготовление сахаристых кондитерских изделий)

2016 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 19.01.17 Повар, кондитер, положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 674 от 26 ноября 2009 г..

Организация-разработчик: ГБПОУ ПО «СМТ»

Разработчик: Шахова Нина Петровна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ ПО «СМТ»

РАССМОТРЕНО

на заседании предметной цикловой комиссии
(Протокол № 1 от 31 августа 2016 г.)

Председатель

Н.П. Шахова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 19.01.17. Повар, кондитер

в части освоения квалификации «Повар, кондитер» 3-4 квалификационного разряда и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из овощей и грибов.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Приготовление супов и соусов.

Приготовление блюд из рыбы.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Приготовление сахаристых кондитерских изделий.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в направлении повышения квалификации и переподготовки рабочих кадров.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

- приобретение практического опыта студентами по профессии 19.01.17. Повар, кондитер;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов;

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ 09.01.«Приготовление сахаристых кондитерских изделий» студент должен **отработать умения:**

ВПД	умения
Приготовление сахаристых кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место; - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, - определять их соответствие технологическим требованиям к сахаристым кондитерским изделиям, - использовать различные технологии приготовления и оформления сахаристых кондитерских изделий; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сахаристых кондитерских изделий, - оценивать качество готовых изделий

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего – 864 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов – 108 часов.

В рамках освоения ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 90 часов.

В рамках освоения ПМ 03. Приготовление супов и соусов – 90 часов.

В рамках освоения ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы – 72 часа.

В рамках освоения ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - 108 часов.

В рамках освоения ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок - 108 часов.

В рамках освоения ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков - 90 часов.

В рамках освоения ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - МДК 08.01- 90 часов, МДК 08.02 - 60 часов.

В рамках освоения ПМ 09. Приготовление сахаристых кондитерских изделий - 48 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.9. Приготовление сахаристых кондитерских изделий

Код	Наименование результата обучения
ПК 9.1.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 9.2.	Готовить и оформлять конфеты глазированные
ПК 9.3.	Готовить и оформлять конфеты не глазированные
ПК 9.4.	Готовить и оформлять конфеты обсыпные
ПК 9.5.	Готовить и оформлять конфеты ручной работы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовать 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. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Количество часов учебной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 9.1. ПК 9.2. ПК 9.3. ПК 9.4. ПК 9.5.	ПМ 09. Приготовление сахаристых кондитерских изделий	48	<ol style="list-style-type: none"> 1. Техника безопасности при работе в кондитерском цехе. Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарём кондитерского цеха. Приготовление сиропов для конфет. 2. Приготовление леденцовой карамели и конфет из неё. 3. Приготовление помадной массы и конфет из неё. 4. Приготовление ирисной массы и конфет из неё. 5. Приготовление конфет и мармелада из структурного студня. 6. Приготовление шоколадных масс и шоколадных изделий из них. 7. Приготовление ореховых конфетных масс и конфет из них.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает проведение учебной практики в учебных мастерских образовательного учреждения

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится концентрировано в рамках каждого профессионального модуля. Освоение учебной практики является условием допуска обучающихся к производственной практике.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за студентами.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС; высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета

5.9. Приготовление сахаристых кондитерских изделий

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p>	<p>Соответствие качества простых и основных отделочных полуфабрикатов требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.</p>
<p>Готовить и оформлять конфеты глазированные</p>	<p>Соответствие качества конфет глазированных требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.</p>
<p>Готовить и оформлять конфеты не глазированные</p>	<p>Соответствие качества конфет не глазированных требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.</p>

Готовить и оформлять конфеты обсыпные	Соответствие качества конфет обсыпных требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертная оценка на учебной практике. Дневник по УП.
Готовить и оформлять конфеты ручной работы	Соответствие качества конфет ручной работы требованиям к качеству в соответствии с НТД Соответствие нормы выхода показателю технологической карты Соответствие оформления требованиям технологической карты	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике. Дневник по УП.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	1. Определение целей, области и объектов деятельности кондитера в соответствии с требованиями ФГОС СПКРС по профессии «Повар, кондитер». 2. Участие в профессиональных конкурсах, научно-практических конференциях, олимпиадах.	Оценка на экзамене по модулю. Предоставление профессионального портфолио обучающегося по результатам участия на экзамене по модулю
Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Верное определение форм и методов, направленных на решение профессиональных задач, в составленном плане	Оценка плана профессионального саморазвития на учебной практике.

	профессионального саморазвития.	
Анализирует рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности.	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.
Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Отобранная на основе анализа и оценки информация позволяет ставить и решать профессиональные задачи и задачи профессионального и личностного развития.	Оценка представленной информации в форме накопительных оценок.
Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	При разработке, оформлении и представлении методического обеспечения использованы информационно-коммуникационные технологии (сетевые, мультимедиа, интерактивные).	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.
Работает в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Эффективность взаимодействия с руководством предприятия, коллегами, социальными партнерами в осуществлении профессиональной деятельности	Интерпретация результата наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе проведения занятий по профессиональному модулю.

Форма аттестационного листа учебной практики

(Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики)

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность / профессия

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

3. Время проведения практики _____

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся / студентом во время практики:

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

Подписи руководителя практики,

ответственного лица организации

Форма аттестационного листа производственной практики

(Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики)

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность / профессия

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

3. Время проведения практики _____

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся / студентом во время практики:

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

Подписи руководителя практики,

ответственного лица организации

Структура портфолио

Тип портфолио- *смешанный*.

1. Аттестационный лист-характеристика по учебной практике.
2. Аттестационный лист-характеристика по производственной практике
3. Накопительная ведомость по МДК/ образовательный маршрут
3. Документы, подтверждающие участие обучающегося в конкурсах профессионального мастерства (грамоты, дипломы, благодарности).
4. Материалы, подготовленные в процессе учебной деятельности (аудиторной, внеаудиторной, в том числе с использованием ИКТ): творческие и практические работы, расчеты.
5. Документы, подтверждающие участие обучающегося в семинарах, конференциях, мастер-классах на различном уровне (грамоты, дипломы, благодарности). Отчеты, фотоотчеты.
6. Материалы, подтверждающие посещение профессиональных выставок и конкурсов (отчеты, фотоотчеты).
8. Отзывы работодателей с мест производственной практики.
9. Копия приписного свидетельства (для юношей).
10. Документы, подтверждающие участие обучающегося в военных сборах, военно-патриотических и спортивных мероприятиях (грамоты, дипломы, благодарности). Фотоотчеты.