

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ГИЭФПТ
Ковалев В. Р.
« 29 » 08 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Гатчина
2017 г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС)
по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация – разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт
экономики, финансов, права и технологий».

Разработчики:

Вагина Т.А., преподаватель специальных дисциплин

Смирнова Н.В., преподаватель специальных дисциплин

Швец О.В., преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрено на заседании методической комиссии,

Протокол № 1 от «26» августа 2017 г.

Председатель методической комиссии _____ М.А. Грошева



Согласовано

Директор ООО «Стиль»



Е.Н. Дю

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Управление структурным подразделением организации

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - «Организация работы структурного подразделения» является частью основной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения организации, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Уровень образования, требуемый для получения специальности Технолог общественной профессии - основное и незаконченное общее образование. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими общими и профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- ✓ планирования работы структурного подразделения (бригады);
- ✓ оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- ✓ принятия управленческих решений.

уметь:

- ✓ рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- ✓ вести табель учета рабочего времени работников;
- ✓ рассчитывать заработную плату;
- ✓ рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

- ✓ организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- ✓ организовывать работу коллектива исполнителей;
- ✓ разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.

знать:

- ✓ принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- ✓ основные приемы организации работы исполнителей;
- ✓ способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- ✓ дисциплинарные процедуры в организации;
- ✓ правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- ✓ нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- ✓ формы документов, порядок их заполнения;
- ✓ методику расчета выхода продукции;
- ✓ порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- ✓ методику расчета заработной платы;
- ✓ структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- ✓ методики расчета экономических показателей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 104 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 86 часов;
самостоятельной работы обучающихся - 18 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Организация работы структурного подразделения организации, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	<i>129</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	<i>86</i>
лекции	<i>60</i>
практические занятия	<i>26</i>
Самостоятельная работа обучающегося	<i>43</i>
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства	Теория – 26 часов Практические занятия – 16 часов Самостоят. работа – 20 часов		62	
Тема 1.1.Основные показатели производства	Содержание учебного материала		6	
	Теоретические занятия		4	2 ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
	2/2	Основные положения. Предприятие, его миссия, цель деятельности, признаки организации (предприятия). Классификация предприятий в зависимости от форм собственности, по характеру деятельности, по правовому статусу. Организационно-правовые формы предприятий.	2	
	2/4	Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции и объема и видов предоставляемых услуг. Типы предприятий общественного питания и их особенности. Характеристика ПОП (фабрика-заготовочная, фабрика-кухня, комбинат питания)	2	
	Практические занятия		2	
	2/6	Изучение и анализ типов ПОП в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»	2	
Тема 1.2. Производственная программа и план товарооборота	Содержание учебного материала		16	2 ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
	Теоретические занятия		10	
	2/8	Производственная программа. Выпуск продукции как основной показатель производственной деятельности ПОП. Продукция собственного производства, покупные товары, блюдо. Розничный товароборот. Виды кулинарной продукции. Оптовый товароборот. Валовой товароборот.	2	
	2/10	Производственная мощность предприятия и ее анализ. Пропускная способность обеденного зала и ее определение. Товарооборачиваемость и ее анализ.	2	
	Практические занятия		2	
	2/12	Решение задач на определение производственной мощности и пропускной способности предприятия общественного питания	2	

1	2		3	4
Тема 1.2. Производственная программа и план товарооборота	2/14	Показатели эффективности предприятия. Основные показатели эффективности использования материально-технической базы в общественном питании. Коэффициенты экстенсивной и интенсивной нагрузки оборудования.	2	2 ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
	2/16	Затраты производства и их факторы. Текущие и долговременные затраты. Классификация издержек производства и обращения. Расходы, связанные с производством и реализацией продукции. Внереализационные расходы.	2	
	2/18	Факторы, влияющие на издержки производства и обращения. Внешние и внутренние. Расчет расходов на конкретные задачи предприятия.	2	
	Практические занятия		4	
	2/20	Ознакомление и анализ ст. 253, 265 Налогового кодекса РФ	2	
	2/22	Решение задач на определение расходов по отдельным статьям.	2	
Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства	Содержание учебного материала		20	2 ОК 1 - 9 ПК 6.2.
	Теоретические занятия		12	
	2/24	Организация снабжения и хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров. Основные требования к организации продовольственного и материально-технического снабжения. Товарные запасы и их нормы для ПОП. Устройство складов.	2	
	2/26	Организация производства продукции. Основные требования к организации производства. Цеховая и бесцеховая структура производства. Основные группы помещений. Правильная организация рабочих мест.	2	
	2/28	Организация работы вспомогательных служб. Моечная кухонной посуды и ее устройство. Организация работы хлеборезки. Техническое обслуживание оборудования. Санитарное обслуживание производства и его особенности на ПОП. Устройство бытовых помещений.	2	
	2/30	Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции. Рациональная организация труда и ее задачи. Организация контроля производства блюд, напитков и изделий. Внутренний и внешний контроль качества готовой продукции.	2	
	2/32	Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Составление планового меню на неделю, декаду. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Расчет выхода овощных, мясных, рыбных и полуфабрикатов из птицы.	2	

1	2		3	4
Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства	2/34	Виды меню, их характеристика. Правила расположения закусок и блюд. Меню комплексных обедов, диетического и детского питания, банкетное меню. Составление плана-меню.	2	2 ОК 1 - 9 ПК 6.2.
	Практические занятия		8	
	2/36	Решение типовых задач на расчет выхода овощных, мясных, рыбных и полуфабрикатов из птицы.	2	
	2/38	Решение типовых задач на расчет количества сырья и продуктов для приготовления блюда.	2	
	2/40	Составление плана-меню в зависимости от типа ПОП и обслуживающего контингента.	2	
	2/42	Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню	2	
Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах предприятия. Составление меню дневного рациона.			20	
Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями	Теория – 34 часа Практические занятия – 10 часов Самост. работа – 23 часа		67	
Тема 2.1. Организация работы основных производственных цехов	Содержание учебного материала		16	
	Теоретические занятия		16	
	2/44	Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Характеристика цеха. Ассортимент овощных полуфабрикатов. Особенности производства. Организация труда в цехе. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.	2	
	2/46	Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Характеристика цеха. Ассортимент мясных полуфабрикатов. Сроки хранения полуфабрикатов. Технологический процесс обработки мяса. Организация труда в цехе.	2	

1	2		3	4
Тема 2.1. Организация работы основных производственных цехов	2/48	Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Характеристика цеха. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Сроки хранения полуфабрикатов. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Организация труда в цехе.	2	2 ОК 1 - 9 ПК 6.3.
	2/50	Организация работы птицецехового цеха. Виды полуфабрикатов из домашней птицы. Технологический процесс обработки полупотрошенной птицы. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы. Организация труда в цехе.	2	
	2/52	Организация работы горячего цеха. Ассортимент блюд. Микроклимат горячего цеха. Режим работы горячего цеха. Оборудование для горячего цеха. Суповое отделение горячего цеха. Технологический процесс приготовления первых блюд. Виды оборудования. Соусное отделение горячего цеха. Основное оборудование. Посуда, инвентарь. Организация труда в цехе.	2	
	2/54	Организация работы холодного цеха. Ассортимент продукции холодного цеха. Организация рабочих мест в холодном цехе. Универсальные и специализированные рабочие места. Организация труда в цехе.	2	
	2/56	Организация работы кулинарного цеха. Ассортимент кулинарной продукции. Холодное отделение. Горячее отделение. Организация труда в цехе.	2	
	2/58	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Классификация кондитерских цехов. Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий. Основные виды оборудования.	2	
Тема 2.2. Организация труда персонала на производстве	Содержание учебного материала		18	2 ОК 1 - 9 ПК 6.3.
	Теоретические занятия		10	
	2/60	Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Поточные технологические линии, комбинированные рабочие места. Аттестация рабочих мест, ее главная цель и особенности проведения на ПОП. Улучшение условий труда. Требования к микроклимату в зависимости от тяжести выполняемой работы.	2	
Тема 2.2. Организация труда персонала на производстве	2/62	Рационализация режимов труда и отдыха. Виды графиков выхода на работу на ПОП: линейный, ленточный (ступенчатый или скользящий), суммированного учета рабочего времени, двухбригадный, комбинированный).	2	2 ОК 1 - 9 ПК 6.3.
	2/64	Требования к производственному персоналу. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к производственному персоналу».	2	
	2/66	Учет использования рабочего времени. Правила ведения табеля. Оценка результатов труда работников. Основные методы оценки результатов работы. Виды поощрений работников.	2	

1	2	3	4
	2/68	Обучение персонала на рабочем месте. Формы и методы профессионального обучения. Документы о повышении квалификации.	2
	Практические занятия		8
	2/70	Изучение и анализ требований к основным категориям работников производства по ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к производственному персоналу»	2
	2/72	Решение задач на определение размера заработной платы работников ПОП.	2
	2/74	Ознакомление с должностными инструкциями работников ПОП. Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством, начальников и бригадиров цехов, технолога с учетом производственной программы цеха	2
	2/76	Составление табеля учета рабочего времени по конкретному заданию преподавателя.	2
Тема 2.3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	Содержание учебного материала		10
	Теоретические занятия		8
	2/78	Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда. Инструкции по охране труда. Виды инструктажей работников по охране труда, порядок их проведения и оформления. Ответственность за нарушение требований охраны труда. Дисциплинарный проступок. Материальная ответственность.	2
	2/80	Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства. Общие понятия и определения. Показатели качества продукции и их характеристика.	2
	2/82	Оценка качества продукции общественного питания. Методы оценки качества продукции. Определение показателей качества продукции общественного питания. Риски и их виды. Химические опасности в продуктах пищевого производства. Физические факторы в пищевых продуктах, создающие риски потребителю.	2
Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций. производственной программы. Определение размера заработной платы работников предприятий общественного питания. Составление табеля рабочего времени		23	

1	2		3	4
	2/84	Контроль за качеством приготовления продукции производства. Показатели качества. Технологическая документация. Журналы контроля технологических процессов. Удостоверение качества.	2	2 ОК 1 - 9 ПК 6.4.
	<i>Практические занятия</i>		2	
	2/86	Ознакомление с документацией по контролю технологических процессов.	2	
ИТОГО:			129	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов для проведения теоретических занятий по МДК.

Оборудование учебного кабинета:

- ✓ рабочие места по количеству студентов;
- ✓ рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;

- ✓ комплект бланков технологической документации;
- ✓ комплект учебно-методической документации;
- ✓ наглядные пособия (плакаты, схемы, таблицы);
- ✓ учебные фильмы, слайды, презентации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература:

1. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко. – Изд. 12-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 373 с., (1) с.: ил. – (Среднее профессиональное образование).

3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Изд. 6-е, доп. и перераб.– Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 318 с, илл. – (Среднее профессиональное образование).

4. Сафронов Н.А. (=) Экономика организации (предприятия): учебник для сред проф. образования / Н.А. Сафронов. – 2-е изд., с изм. – М.: Магистр: ИФРА-М, 2014. – 256 с. Библиогр.: с. 255.

5. Череданова Л.Н. (=) Основы экономики и предпринимательства: учебник для нач.проф.образования / Л.Н. Череданова. – 4-е изд., стер. – М.: ACADEMIA, 2006. – 176 с. – (Профессиональное образование), - Библиогр.: с. 169. – Алф.указ.: с. 151-170.

Дополнительная литература:

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Изд. 7-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 373, (1) с.: ил. – (Среднее профессиональное образование).

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. 5-е, изд., стер. – М. Издательский центр «Академия», 2007. – 416 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Недельная нагрузка для очной формы обучения – 36 часов.

Обучающимся предоставляется право ознакомления с содержанием курса, требованиями к результату обучения, с условиями прохождения производственной практики.

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Метрология и стандартизация».

Производственная практика по специальности проводится концентрированно после освоения всех разделов модуля на предприятиях общественного питания.

Результаты прохождения производственной практики по модулю учитываются при проведении государственной (итоговой) аттестации.

Изучение программы модуля завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам «Управление структурным подразделением организации»:

✓ Наличие высшего профессионального образования по направлению, соответствующему профилю модуля;

✓ Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;

✓ Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, самостоятельных работ представленных в комплекте ФОС по модулю.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Защита практических занятий
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Организовывать рабочие места в производственных помещениях; ✓ Рассчитывать выход продукции в ассортименте 	Проверочные работы
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	Организовывать работу коллектива исполнителей	Тестирование
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Разрабатывать оценочные задания в нормативно-технологическую документацию	Защита практических занятий
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией; ✓ Вести табель учета рабочего времени работников; ✓ Рассчитывать заработную плату работников 	Защита практических занятий, проверочные работы, тестирование

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

Результаты (освоенные основные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявление устойчивого интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучаемого в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике, при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Применение методов и способов решения профессиональных задач при организации рабочего места, выполнении производственных задач и решении экстремальных ситуаций. Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучаемого в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Умение анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести ответственность за результаты своей работы	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучаемого в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике

Результаты (освоенные основные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучаемого в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оперативность и точность использования различных программных обеспечений и специализированных программных приложений для качественного выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка использования обучаемым информационных технологий в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения и членами бригады.	Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике

Результаты (освоенные основные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.		Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.		Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике

Протумеровано и
прошито 19 листов

Зав. УМО

