

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ

*И.В. Огольцов*  
« 31 » *мая*



«Согласовано»

Зам. директора по УПР

*Ю.А. Юшкова*  
« 31 » *мая* 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП.06  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО  
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии

протокол № *10* от « *31* » *мая* 2018г

Председатель МК *И.А. Игнатова* Е.А. Игнатова

Рабочая программа учебной практики 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

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по специальности «Технология продукции общественного питания» в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения

Организация-разработчик: ГБПОУ Комаричский механико-технологический техникум

Разработчик: Игнатова Е.А. -преподаватель спецдисциплин ГБПОУ КМТТ

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Игнатова Е.А.. - преподаватель ГБПОУ КМТТ

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ПМ. 06</b>	<b>Стр. 4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ПМ. 06</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ПМ. 06</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ПМ. 06</b>	<b>10</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ПМ. 06</b>	<b>14</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **ПМ. 06**

### **«Организация работы структурного подразделения»**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»

является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Рабочая программа учебной практик профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области хлебопекарного и кондитерского производства при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

Задачей учебной практики является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретённых в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация студентов к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно – правовых форм.

#### **Требования к результатам освоения учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК)

студент в ходе освоения программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения» должен:

#### **иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- 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;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады;
- 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;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- 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;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля: 36 часов**

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики ПМ 06. является сформированность у студентов профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): «Организация работы структурного подразделения» необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по избранной профессии:

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения»

##### 3.1. Тематический план программы учебной и производственной практики ПМ 06.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля. тем учебной практики.	Всего часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	3 курс 2 полугодие	
	МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	
ПК 6.1	Участие в планировании основных показателей производства.	6
ПК 6.2	Планирование выполнения работ исполнителями.	6
ПК 6.3	Организация работы трудового коллектива.	6
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	6
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	6
ПК 6.1- ПК 6.5	Приобретение практического опыта и совершенствование навыков составления документов.	6
	<b>Итого:</b>	<b>36</b>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики.	Содержание Виды работ	Объём часов	Уровень освоения
<b>МДК 06.01</b> <b>Управление структурным подразделением организации</b>			
<b>Раздел 1.</b> <b>Участие в планировании основных показателей производства</b>	Инструктаж по противопожарной безопасности и технике безопасности Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия	6	2
<b>Раздел 2</b> <b>Планирование выполнения работ исполнителями</b>	Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для различных производственных цехов; Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов; Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования	6	2
<b>Раздел 3.</b> <b>Организация работы трудового коллектива.</b>	Заполнение табеля учёта рабочего времени (индивидуальное задание по цехам); Изучение типовых инструкций должностных обязанностей, типовых графиков работы, типовых табелей учёта рабочего времени	6	2
<b>Раздел 4.</b> <b>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</b>	Изучение нормативной и законодательной документации в области пищевых продуктов, процессов приготовления и готовой продукции производства; Заполнение бракеражного журнала по результатам органолептического контроля: (первых блюд, вторых блюд и гарниров, холодных блюд	6	2



	и закусок, напитков и десертов, мучных кондитерских изделий).		
<b>Раздел 5.</b> <b>Ведение утвержденной учетно-отчетной документации.</b> Организация бухгалтерского учёта в организациях (предприятиях) общественного питания	Ознакомление с видами бланков служебных документов. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары Калькуляция свободных розничных цен на холодные блюда и закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия (индивидуальные задания);	6	2
<b>Раздел 6. Приобретение практического опыта и совершенствование навыков составления документов.</b>	Составление плана- меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментов блюд. Расчёт сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню	6	2
<b>Всего часов:</b>		<b>36</b>	

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

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

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

для ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения»

### **4.1. Требования к организации проведения учебной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля**

**Учебная практика** обучающихся проводится на базе техникума в лаборатории техникума

Учебная практика осуществляется непрерывным циклом.

Студенты образовательных учреждений среднего профессионального образования при прохождении учебной практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой учебной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководитель практики от учебного заведения:

- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль правильного использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

14

### **4.2. Документальное оформление учебной практики**

4.2.1. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий.

4.2.2. Студенты при прохождении практики по специальности в лаборатории техникума обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

4.2.3. Результаты прохождения практики оформляются в Аттестационном листе по учебной практике

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки студентов.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основная литература:**

1. С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания» М.: Издательский центр «Академия», 2017 год
2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета, учебник 1-ое издание, Москва, изд. «Академия», 2018г
3. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания, учебник Москва, изд. «Академия», 2018г

#### **Дополнительная литература.**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие, Москва изд. «Академия», 2012 г
2. Золин В.П. Технологическое оборудование на предприятиях общественного питания, учебник, Москва изд. «Академия», 2012 г
3. В.М. Богаченко, Н.А. Кириллова, Бухгалтерский учет. Учебник, 5-е изд., Ростов-на-Дону: Феникс, 2012.
4. Т.В. Хвостик, Практикум по бухгалтерскому учету, учебник 2-е изд., Москва: ИД «Форум» - Инфра М, 2013.
5. Н.А. Лытнев Бухгалтерский учет. Учебник – М: Инфра – М, 2013

#### **Справочники и нормативные документы.**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М:МП «Вика», 2009.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург: ПрофиКС, 2006.
3. Справочник технолога общественного питания / М: Колос, 2000.
4. Общественное питание. Справочник руководителя / М: Экономические новости, 2007.

5. ГОСТ 30389-2013 Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 30524-2013 Требования к персоналу.
7. ГОСТ 31988-2012 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного.
8. ГОСТ 31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
9. ГОСТ Р 53996-2010 Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
11. ГОСТ 31985 – 2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
12. ГОСТ 31987-2012 Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
13. ГОСТ Р 51074 – 2003 Информация для потребителя.
14. ГОСТ Р 55051 – 2012 Общие требования к кейтерингу.
15. ГОСТ 31989 – 2012 Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
16. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
17. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
18. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

**Нормативная литература:**

1. Санитарно-гигиенические нормы и правила « Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.-М.: 2002.
2. Сборник технологических инструкций для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.- М.: Прейскурантиздат, 1989.

3. Инструкция по нормированию расхода сырья при выработке макаронных изделий. – М.: ЦНИИТЭИПищепром, 1974.

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.russbread.ru>
2. <http:// Saechka.ru>
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. <http:// kukiing.net>
5. <http:// www.edu.ru>

**4.3. Кадровое обеспечение учебной практики**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

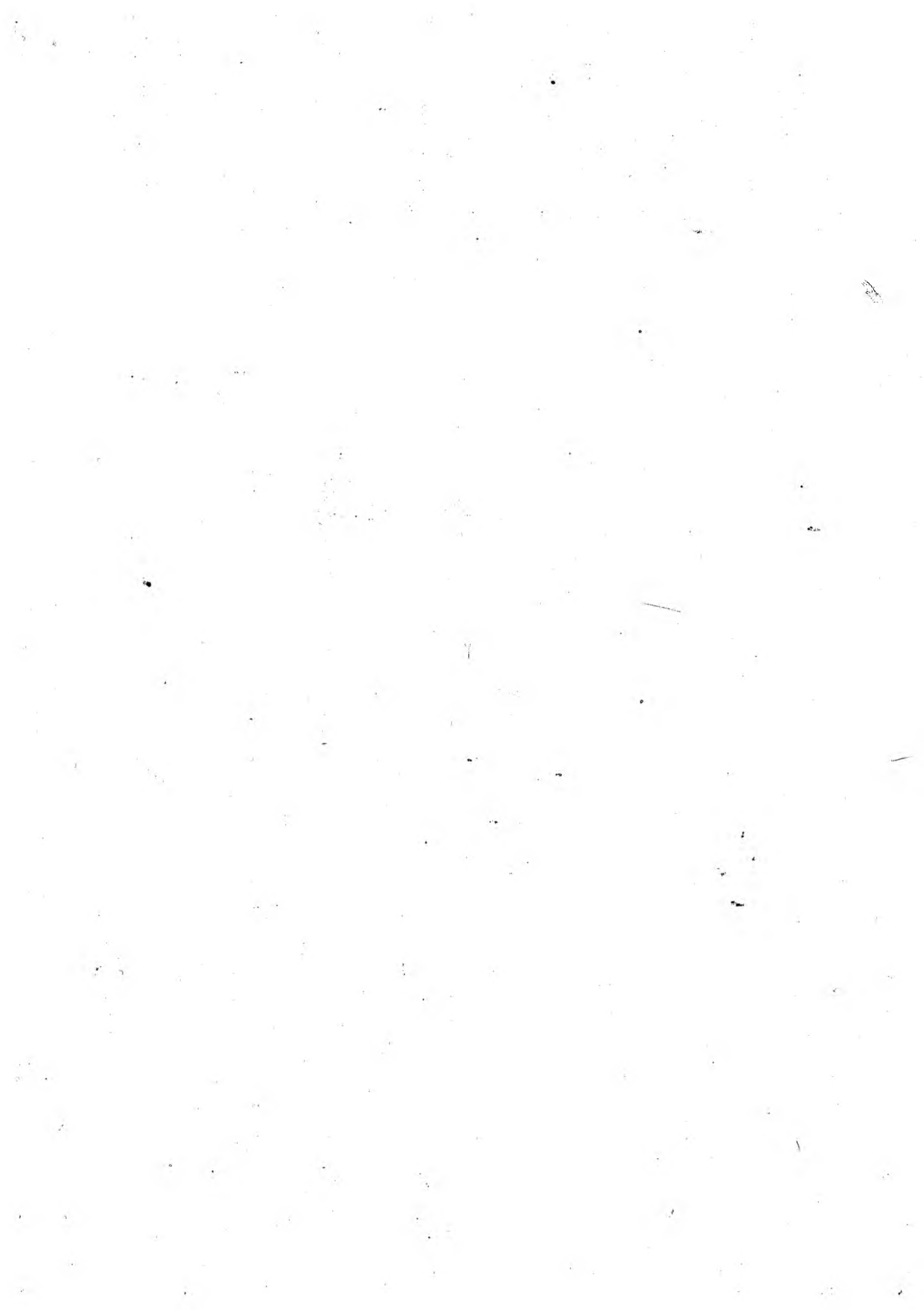
ДЛЯ ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения»

Формы и методы контроля и оценки результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений указаны в таблице 5.1.

### 5.1. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций студентов

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности</p>
<p><b>ОК2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>-мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологического процесса по подготовке сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>

	приготовления сложных блюд. Качество выполненных работ.	
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних работ, работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	-оперативность поиска и использования необходимой информации ля качественного выполнения	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовке электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних работ, работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе





<p>выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников, включая электронные.</p>	<p>освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних работ, работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования студентами информационных технологий при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.</p>
<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-демонстрация умений использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. -демонстрация умений работать в коллективе и в</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования студентами коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.</p>

	команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
<b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</p> <p>- своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.</p> <p>- демонстрация умений брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при работе в малых группах, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка уровня ответственности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики (культурных и оздоровительных групповых мероприятий, соревнований, походов, профессиональных конкурсов и др.).</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности.</p>
<b>ОК8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	- демонстрация умений к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Экспертное наблюдение и оценка использования студентом методов и приемов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования студентом методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики

повышение квалификации.		достижений студента в учебной и общественной деятельности
<b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрация умений ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике.

**5.2 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций, обучающихся осуществляется по следующей таблице:**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 6.1.</b> Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p>- демонстрация умений планирования деятельности с помощью управленческих решений.</p>	<p>Оценка в рамках: текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>- результаты тестирования;</li> <li>- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения учебной и производственной практик, выполнения пробных самостоятельных заданий. Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю:</li> <li>- итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования;</li> <li>-зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).</li> </ul>
<p><b>ПК 6.2.</b> Планировать выполнение работ исполнителями.</p>		<p>Оценка в рамках: текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>- результаты тестирования;</li> <li>- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения учебной и производственной практик, выполнения пробных самостоятельных</li> </ul>

		<p>заданий. Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования;</li> <li>-зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).</li> </ul>
<p><b>ПК 6.3.</b> <b>Организовывать работу трудового коллектива.</b></p>	<p>- демонстрация умений организации работы трудового коллектива</p>	<p>Оценка в рамках: текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- результаты работы на практических занятиях;</li> <li>- результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>- результаты тестирования;</li> <li>- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения учебной и производственной практик, выполнения пробных самостоятельных заданий. Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю:</li> <li>- итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования;</li> <li>-зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).</li> </ul>
<p><b>ПК 6.4.</b> <b>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</b></p>	<p>- демонстрация умений организации контроля и оценка результаты выполнения работ исполнителями</p>	<p>Оценка в рамках: текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- результаты работы на практических занятиях;</li> <li>- результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>- результаты тестирования;</li> <li>- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения учебной и производственной практик, выполнения пробных самостоятельных</li> </ul>

		<p>заданий. Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования;</li> <li>-зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).</li> </ul>
<p><b>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</b></p>	<p>- демонстрация умений вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Оценка в рамках: текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- результаты работы на практических занятиях;</li> <li>- результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>- результаты тестирования;</li> <li>- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения учебной и производственной практик, выполнения пробных самостоятельных заданий. Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю:</li> <li>- итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования;</li> <li>-зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).</li> </ul>

<p><b>ПК 6.1- ПК 6.5</b></p>	<p>-приобретение практического опыта и совершенствование навыков составления документов.</p>	<p>Оценка в рамках: текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- результаты работы на практических занятиях;</li> <li>- результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>- результаты тестирования;</li> <li>- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения учебной и производственной практик, выполнения пробных самостоятельных заданий. Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю:</li> <li>- итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования;</li> <li>- зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).</li> </ul>
<p><b>Экзамен по профессиональному модулю ПМ.06</b> За время обучения студенты проходят типы практик:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практика для получения первичных профессиональных умений и навыков (учебная);</li> <li>- практика по профилю специальности (производственная)</li> </ul>		