

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

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ

[Подпись]
« 31 » мая



«Согласовано»

Зам. директора по УПР

[Подпись] Ю.А. Юшкова

« 31 » мая 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.06

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » мая 2018г

Председатель МК *[Подпись]* Е.А. Игнатова

Рабочая программа производственной 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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ПМ. 06	Стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ПМ. 06	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ПМ. 06	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ПМ. 06	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ПМ. 06	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 06

«Организация работы структурного подразделения»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной 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 производственной практики 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 производственной 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 производственной практики:

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

студент в ходе освоения программы производственной 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 таблиць 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 производственной практики профессионального модуля: 72 часа

**1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ
ПМ. 06. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

Результатом освоения рабочей программы производственной 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения»**

3.1. Тематический план программы 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>
ПК 6.1	Участие в планировании основных показателей производства.	12
ПК 6.2	Планирование выполнения работ исполнителями.	12
ПК 6.3	Организация работы трудового коллектива.	12
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	12
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	12
ПК 6.1- ПК 6.5	Приобретение практического опыта и совершенствование навыков составления документов.	12
	Итого:	72

3 курс ПМ 06.	Производственная практика			
Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственной практики.	Содержание учебного материала.		Объём часов	Уровень освоения
Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства.				
Тема1.1.Основные показатели производства.	Содержание. Виды работ.		12	
	1	Ознакомление с предприятием прохождения производственной практики по ПМ 06. Инструктаж по противопожарной безопасности и технике безопасности	6	3
Тема1.2.Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота.	2	Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия	6	3
Раздел 2. Планирование выполнения работ исполнителями.				
Тема2.1.Организация работы основных производственных цехов. Тема2.2.Организация труда персонала на производстве.	Содержание. Виды работ:		12	
	3	Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для различных производственных цехов	6	3
	4	Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов Составление плана проектируемого цеха с	6	3

		размещением технологического оборудования.		
Раздел 3. Организация работы трудового коллектива				
Тема 3.1. Организация работы в бригадах(командах).	Содержание. Виды работ:		12	
	5	Заполнение табеля учёта рабочего времени (индивидуальное задание по цехам) Изучение типовых инструкций должностных обязанностей, типовых графиков работы, типовых таблиц учёта рабочего времени	6	3
Тема 3.2. Обучение персонала на рабочем месте.	6	Решение конфликтных ситуаций. Отработка приёмов выхода из конфликтных ситуаций Анализ производственных ситуаций, возникающих в бригаде (команде, коллективе) Обучение персонала приготовлению сложных блюд. Анализ приготовления сложных блюд с учётом требований к безопасности пищевой продукции. Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия.	6	3
Раздел 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями				
Тема 4. 1. Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда.	Содержание. Виды работ:		12	
	7	Изучение нормативной и законодательной документации в области пищевых продуктов, процессов приготовления и готовой продукции производства Изучение типовой внутренней документации по	6	3

<p>Тема 4.2. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства. Контроль за качеством приготовления продукции.</p>	<p>обеспечению и контролю безопасности и качества готовой продукции производства; Заполнение бракеражного журнала по результатам органолептического контроля: (первых блюд, вторых блюд и гарниров, холодных блюд и закусок, напитков и десертов, мучных кондитерских изделий).</p>		
	<p>8 Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий; Решение производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда; Изучение содержания журнала инструктажей. Анализ качества ведения журналов регистрации инструктажей. Изучение Положения о расследованиях несчастных случаев и заполнение акта несчастного случая на производстве.</p>	6	3
<p>Раздел 5. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации.</p>			
<p>Тема 5. 1. Документационное обеспечение управления. Документирование управленческой деятельности.</p>	<p>Содержание. Виды работ:</p>		12
	<p>9 Ознакомление с видами бланков служебных документов. Составление и оформление основных реквизитов документов. Оформление учётно-отчётной документации на предприятиях общественного питания. Расчёт выхода продукции в ассортименте. Определение норм вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов.</p>	6	3

<p>Тема 5.2. Организация бухгалтерского учёта в организациях (предприятиях) общественного питания.</p>	<p>10</p>	<p>Калькуляция свободных розничных цен на холодные блюда и закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия (индивидуальные задания) Расчёт заработной платы различным категориям работникам Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>Раздел 6. Приобретение практического опыта и совершенствование навыков составления документов.</p>				
<p>Тема 6.1. Приобретение практического опыта и совершенствование навыков составления документов.</p>	<p>Содержание. Виды работ:</p>		<p>12</p>	
	<p>11</p>	<p>Составление плана- меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментов блюд. Расчёт выхода полуфабрикатов при механической и ручной обработке сырья (индивидуальное задание); Расчёт количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала; Расчёт количества сырья по плану-меню; Расчёт количества блюд в соответствии с расчётом количества питающихся; Расчёт сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>

	12	Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования; Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учётом составленной производственной программы. Составление графиков выхода на работу и заполнение табеля учёта рабочего времени для работников заготовочных и доготовочных цехов. Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий; Составление организационной и распорядительной документации.	6	3
		Итого:	72	

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

для ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения»

4.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Комаричский механико-технологический техникум» и организацией, куда направляются обучающиеся.

Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Закрепление баз практик осуществляется администрацией учебного заведения на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

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

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной 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:

- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- 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.

4.2. Документальное оформление производственной практики

4.2.1. Студенты направляются на практику на основании приказа директора ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

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

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляет рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- 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.

4.2.3. Студенты при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

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

4.2.4. По окончании практики, студенты представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневник-отчет по производственной практике и характеристику с места прохождения практики.

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

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) и учебной практике студентов техникума;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами техникума практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- дневник производственной практики
- аттестационный лист по производственной практике
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю

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: Фенкис, 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 (znanium.com).

Справочники и нормативные документы.

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М:МП «Вика», 2009.
2. Сборник рецептов 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:// kuling.net>

5. [http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru)

4.4. Общие требования к организации учебной практики и производственной практики.

Согласно учебному плану

по Профессиональному модулю ПМ 06.

**«Организация работы структурного подразделения»
предусматриваются следующие виды практик:**

УП - Учебная практика (практика для получения первичных профессиональных умений и навыков): 36 часов.

ПП - Производственная практика (практика по профилю специальности): 72 часа

Итого: 108 часов

Итоговая аттестация по профессиональному модулю проводится в виде экзамена

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	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
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологического процесса по подготовке сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.

	приготовления сложных блюд. Качество выполненных работ.	
ОК 3. 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.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	-оперативность поиска и использования необходимой информации для 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>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-демонстрация умений использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 6. 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.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач. - демонстрация умений брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. 	<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>
ОК8. 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
ОК 9. 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>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p>- демонстрация умений планирования деятельности с помощью управленческих решений.</p>	<p>Оценка в рамках: текущего контроля: - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; - 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: - итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).</p>
<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>		<p>Оценка в рамках: текущего контроля: - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; - 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:</p>

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

		<ul style="list-style-type: none"> - итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>- демонстрация умений вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Оценка в рамках: текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; - 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: <ul style="list-style-type: none"> - итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).

<p>ПК 6.1- ПК 6.5</p>	<p>-приобретение практического опыта и совершенствование навыков составления документов.</p>	<p>Оценка в рамках: текущего контроля: - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; - 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: - итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).</p>
<p>Экзамен по профессиональному модулю ПМ.06 За время обучения студенты проходят типы практики: - практика для получения первичных профессиональных умений и навыков (учебная); - практика по профилю специальности (производственная).</p>		