

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области "Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"



СОГЛАСОВАНО
ООО «Прованс»

Л.А. Зарипова

"28" 08 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор БПОУ ПТСиПТ



Л.В. Терещенко

"28" 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

по специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания

Павлоградка 2019 г.

Рабочая программа учебной практики **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Организация-разработчик:

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области " Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Е.П. Лавкова - мастер производственного обучения высшей категории

Л.И. Богомолова -заместитель директора


Н.А. Шагин -старший мастер

Л.А Зарипова. – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «27» 08 2019 г.

Председатель МК: 

Н.А.Берковская

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	- 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	- 8
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	-9
4 .УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	- 12
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	- 15

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики по **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения** является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, квалификация – техник-технолог, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) 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.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

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

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

ПО 1.планирования работы структурного подразделения (бригады);

ПО 2.оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

ПО 3.принятия управленческих решений.

уметь:

- У1.рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- У2.вести табель учета рабочего времени работников;
- У3.рассчитывать заработную плату;
- У4.рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- У5.организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- У6.организовывать работу коллектива исполнителей;
- У7.разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- У8.оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- З 1.принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей;
- З 2.способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- З 3.дисциплинарные процедуры в организации;
- З 4.правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- З 5.нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- З 6.формы документов, порядок их заполнения;
- З 7.методику расчета выхода продукции;
- З 8.порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- З 9.методику расчета заработной платы;
- З 10.структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- З 11.методику расчета экономических показателей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики:

48 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности

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), 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. Тематический план учебной практики по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Код Профессиональных компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов (макс. учебная нагрузка)
ПК 6.1	Планирование основных показателей производства.	12
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.	6
ПК 6.3	Организация работы трудового коллектива.	6
ПК 6.4	Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями.	6
ПК 6.5	Учетно-отчетная документация.	12
Дифференцированный зачёт		6
Итого		48

3.1. Содержание учебной практики по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
---------------------------------------	--------------------------------------	--------------------

1	2	3
Раздел№1. Планирование основных показателей производства		12
Тема 1.1. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения Составление плана-меню.	Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения ... Изучение особенностей планирования технологического процесса структурного подразделения. Ознакомление и составление плана-меню, его назначение и содержание.	6
Тема 1.2. Порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Расчет выхода продукции в ассортименте.	6
Раздел№2 . Выполнение работ исполнителями		6
Тема 2.1. Планирование основных показателей производства. Планирование выполнения работ исполнителями.	Ознакомление с Уставом предприятия индустрии питания. Ознакомиться с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно- хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем.	6

	<p>Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию</p> <p>Правила отпуска и подачи, с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>Анализ розничного товарооборота по объему и структуре.</p> <p>Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения</p>	
Раздел№3. Организация работы трудового коллектива.		6
Тема 3.1. Составление табеля учета рабочего времени работников. Расчет заработной платы.	<p>Виды графиков выхода на работу на предприятии, их достоинства и недостатки</p> <p>Порядок заполнения табеля рабочего времени на работников структурного подразделения (пример заполнения).</p> <p>Формы и системы оплаты труда работников структурного подразделения (предприятия)</p> <p>Пример расчета заработной платы работников структурного подразделения (предприятия)</p>	6
Раздел№4 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями.		6
Тема 4.1. Ознакомление с порядком проведения инструктажа по охране труда и ТБ.	Ознакомление с действующей системой контроля за соблюдением работниками требований охраны труда, требований безопасности готовой продукции; производства, контроля за качеством приготовления продукции производства.	6
Раздел №5 Учетно-отчетная документация		12
Тема 5.1. Порядок	Участие в составлении табеля учета рабочего времени.	6

<p>оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы.</p>	<p>Участие в начисление заработной платы различным категориям работников, при различных условиях работы. Изучение порядка начисления пособий по временной нетрудоспособности. Участие в расчете начисления заработной платы за очередной отпуск, за работу в праздничные, выходные дни, сверхурочную работу. Участие в расчете удержания из заработной платы: налога на доходы физических лиц, сумм по порученным обязательствам. Ознакомление с порядком записи данных в расчетно-платежную ведомость. Ознакомление с порядком расчета сумм отчислений по социальному страхованию</p>	
<p>Тема 5.2.Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.</p>	<p>Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключение договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Участие в проведении инвентаризации на производстве</p>	<p>6</p>
<p>Дифференцированный зачёт</p>		<p>6</p>
<p>Итого</p>		<p>48</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов социально-экономических дисциплин;

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные, телекоммуникационные;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Список используемых источников

Федеральные законы

1. «О защите прав потребителей» от 07.02. 1992 г. № 2300-I –ФЗ (с изменениями от 25.06. 2012 г).
2. «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ (с изменениями от 30.07.2012).
3. «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 № 102-ФЗ (с изменениями от 30.11.2011).
4. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изменениями от 22.12.2008).
5. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03. 2012 № 52-ФЗ.
6. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении контроля».
7. «О рекламе» (в ред. Федеральных законов от 18.12.2006 N 231-ФЗ, от 09.02.2007 N 18-ФЗ, от 12.04.2007 N 48-ФЗ, от 21.07.2007 N 193-ФЗ, от 01.12.2007 N 310-ФЗ, от 13.05.2008 N 70-ФЗ, от 27.10.2008 N 179-ФЗ, от 07.05.2009 N 89-ФЗ, от 27.09.2009 N 228-ФЗ, от 17.12.2009 N 320-ФЗ, от 27.12.2009 N 354-ФЗ)

Нормативные документы

8. Трудовой кодекс РФ.
9. Налоговый кодекс РФ.
10. Постановление Госкомстата РФ от 05.01.2004 № 1 «Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету труда и его оплаты».

11. Государственная система стандартизации. - М.: ИПК Издательство стандартов, 2004.
12. Положение о Системе сертификации ГОСТ Р/ Постановление Правительства РФ от 17.03.98 № 11 (с изменениями от 12 мая 2009 г).
13. Правила оказания услуг общественного питания: Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 15.08.97 № 1036 (с изменениями и дополнениями от 10.05.2007 за № 276).
14. ГОСТ Р 1.0 -2004 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.
15. ГОСТ Р 1.5 -2004 Стандартизация в Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения.
16. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
17. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
18. ГОСТ Р 50646-2007 Услуги населению. Термины и определения.
19. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.
20. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
21. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
22. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
23. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
24. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
25. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
26. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.

- 27.ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 28.ГОСТ Р 53996-2010 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
- 29.ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
- 30.Правила по сертификации ГОСТ Р «Правила функционирования Системы добровольной сертификации услуг / Зарег. в Гос.реестре Госстандарта России 21.08. 2003 г. Рег.номер РОСС 0001.03УУОО/.
- 31.СП 2.3.6 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- 32.СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- 33.СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
- 34.Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/ Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.01 № 325.
- 35.Профессиональные стандарты индустрии питания. Том 1 (Справочник) Федерация рестораторов и отельеров. – М.: ООО «Издательский дом» «Ресторанные ведомости», 2010.

Основные источники

36. Антурова Н.В. Персонал в ресторане. Как создать персональную команду. – М.: ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2011.
37. Арзуманова Т. И., Мачабели М. Ш. – Экономика и планирование на предприятиях торговли и общественного питания. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2013.
38. Веснин В.Р. Основы менеджмента: Учебник.-М.: ИНМПЭ. «Триада»,2011.
39. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент: Учебник. – М.: Гардарика,2012.

40. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: Учеб.пособие для студентов учреждений сред.проф.образования.- М.: Академия, 2002.
41. Емельянова Т. В., Кравченко В. П. Экономика общественного питания. – Минск: Высшая школа, 2011.
42. Ефимова О. П. - Экономика общественного питания. – Мн.: Новое знание, 2012.
43. Кашталапова Е.Н., Николаева М.А. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. - М.: ОЦПКРТ, 2007.
44. Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. Основы менеджмента: Пер. с англ. –М.: Дело, 2010.
45. Пошерстник Н. В. Бухгалтерский учет на современном предприятии: учеб.- практ. Пособие. – М.: ТК Велби, из-во Проспект, 2012.
46. Прошкина Т.П. Маркетинг: учебное пособие. – Изд. 2 – е. – Ростов н/Д.: Феникс, 2012.
47. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д.: Феникс, 2011.
48. Терещенко В.М. Маркетинг: новые технологии в России, 2-е изд.-СПб.: Питер, 2010.

Профессиональные журналы

«Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ»
«Афиша. Еда», «Индустрия рекламы», «Маркетинг в России и за рубежом», «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор», «Савёр».

Интернет-ресурсы: сайты

- <http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
- <http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;
- <http://www.restoran.ru>;
- <http://www.povarenok.ru>
- <http://www.frio.ru> и другие.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Правовые основы профессиональной», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности»

Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических работ, зачетов по учебной и производственной практике.

Организация учебной практики по освоению модуля предполагается концентрированно, после изучения междисциплинарного курса профессионального модуля.

Формой промежуточной аттестации по учебной практике является дифференцированный зачёт.

4.4. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика базируется на освоении дисциплин общепрофессионального цикла: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Основы экономики и менеджмента; Безопасность жизнедеятельности; Охрана труда, МДК.06.01. Организация работы структурного подразделения организации.

Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

Учебной практикой руководит мастер производственного обучения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Мастер, ведущий учебную практику должен 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 обучающимся

профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Область профессиональной деятельности:

- предприятия общественного питания: рестораны, столовые, закусочные;
- медицинские учреждения /больницы, санатории, оздоровительные лагеря;
- образовательные учреждения /школы, детские сады, институты, колледжи, техникумы

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессионал ьн ые компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК.6.1. Участвовать в планировании основных показателей производст ва	-составление плана-меню предприятия; -выполнение расчета сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд; -составление меню; -выполнение тестирования;	Устный опрос -Тестирование - Экспертная оценка на
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	-составление схемы организации технологических процессов на производстве; -решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов; -обоснование подбора оборудования и инвентаря для разных цехов; -составление плана цехов и размещения технологического оборудования; -выполнение контрольной работы	практическом занятии. Экспертная оценка выполнения практического задания
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	-составление графика выхода на работу и оформление табеля учета рабочего времени; -демонстрация навыков по выходу из возможных конфликтных ситуаций (решение ситуационных задач); -проведение анализа производственных ситуаций; -составление плана работы коллектива (бригады/команды);	-Комплексный экзамен
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения	-проведение органолептической оценки качества кулинарных и кондитерских изделий; -заполнение бракеражного журнала; -определение перечня возможных дефектов кулинарной и кондитерской продукции;	

работ исполнителями	-решение производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда; -выполнение сообщений о фактах фальсификации продовольственных товаров; -выполнение тестирования	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	-составление и оформление основных реквизитов документов; -составление учетно-отчетной документации; -выполнение расчета заработной платы; - выполнения сообщений о видах материальной ответственности; -выполнение контрольной работы;	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы.
ОК2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских	

	конференциях (участники, лауреаты, победители)	
ОК3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	-демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; -демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы	
ОК4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК5Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -факт участия в проектной деятельности	
ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться с коллегами, руководством, потребителями	
ОК7.Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	-демонстрация личной ответственности за работу членов команды; -демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий	
ОК8Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения	

<p>развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>профессиональных задач, профессионального и личного развития;</p>	
<p>ОК9 Быть готовым к смене технологий профессиональн ой деятельности.</p>	<p>- обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач;</p>	