

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»



Директор

Л.А. Виноградова

«04» 09 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Профессия среднего профессионального
образования

43.01.09. Повар, кондитер

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Директор Филиала

«Номер 1» ООО «Комбинат питания

«Экопродукт»

Т.И. Александрова

(И.О. Фамилия)

М.П.

(подпись)

г.о. Электросталь, 2018 г



Рабочая программа дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от «09» декабря 2016г., регистрационный № 44898 от «22» декабря 2016г.

2. Учебного плана по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, квалификация: -повар; -кондитер, утвержденного приказом ГБПОУ МО «Электростальский колледж» от «15»июня 2018г. №155-о

Автор программы: Богданова Алла Анатольевна, преподаватель
Фамилия И.О., должность, подпись

Паневина Светлана Семёновна, мастер п\о
Фамилия И.О., должность, подпись

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии общественного питания и обслуживания (корпус №1)

Протокол заседания № 1 от «04» сентября 2018 г.

Председатель предметно-цикловой методической общественного питания и обслуживания (корпус №1)

Богданова Алла Анатольевна

Фамилия И.О.,

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	стр.11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Программа общепрофессиональной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья,
- приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами
- техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	помощью наставника).	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные

государственном и иностранном языке.	иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)	Проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве. Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве.	Должностные инструкции Положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана. Правила внутреннего трудового распорядка Инструкции по охране труда Инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования Инструкции о мерах пожарной безопасности Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания
	Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда Принимать решения в чрезвычайных ситуациях	Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда Принимать решения в чрезвычайных ситуациях	
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	последовательность выполнения технологических операций,

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 52 часа, в том числе:

Всего занятий -52 часа;

в том числе:

теоретического обучения – 23 часа;

практические занятия – 26 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 3 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	52
Всего занятий	52
в том числе:	
Теоретические занятия	23
Практические занятия	26
Консультации	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	3
Подготовить доклад по теме «Универсальное рабочее место повара» (можно в виде презентации).	
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования		5:	
Тема 1.1. Введение.	Содержание учебного материала		1,2
1	Характеристика предприятий общественного питания.	1	
Тема 1.2. Классификация механического оборудования.	Содержание учебного материала		2
1.	Понятие о машине, классификация, основные части, детали машин, их назначение. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.	1	
Тема 1.3. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала	1	2
1.	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.		
	2.	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации.	
	Практическое занятие	2	
	1.	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин.	
Раздел 2. Техническое оснащение и организация рабочего места овощного цеха.		4:	
Тема 2.1. Техническое оснащение и организация рабочего места овощного цеха.	Содержание учебного материала		2
1.	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Общие требования к организации рабочих мест повара в овощном цехе.	1	
2.	Правила безопасной работы на машинах по обработке овощей. Устройство и принцип действия МОК-250.	1	
3.	Устройство и принцип действия, правила эксплуатации машин для нарезки сырых и вареных овощей МРО-50-200 и МРОВ – 160.	1	
	4.	Противорчные машины и механизмы Устройство. Принцип работы. Правила эксплуатации, безопасность труда. Поточные линии по обработке овощей.	1
Раздел 3. Техническое оснащение и организация рабочего места мясного цеха.		8:	
Тема 3.1. Техническое оснащение и организация рабочего места мясного цеха.	Содержание учебного материала	2	2
1.	Организация рабочих мест повара по обработке сырья: рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).		
2.	Машины для обработки мяса и рыбы: характеристика, классификация, назначение		
3.	Мясорубки и машины для рыхления фарша, фаршемешалки.		
	4.	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	
	Практические занятия	6	
	1.	Правила эксплуатации универсальных приводов для мясного цеха. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации мясорубок, куттеров.	
	2.	Котлетоформовочная машина. Устройство, назначение. Принцип работы.	
Раздел 4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров		4:	
	Практическое занятие	4	

	1.	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров		
Раздел 5. Техническое оснащение и организация рабочего места горячего цеха			19:	
Тема 5.1. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала		8	2
	1.	Общие сведения о тепловом оборудовании		
	2.	Пищеварочные котлы и автоклавы		
	3.	Электросковороды и фритюрницы		
	4.	Шкафы пекарские, жарочные		
	5.	Плиты электрические, кипятильники		
	Практическая работа:		8	
	1.	Изучение оборудования по схемам, составление алгоритма. Устройство СКЭ – 0,3, СЭ – 2, СЭ – 0,45.		
2.	Изучение устройства оборудования по схемам, зарисовка, составление алгоритма работы: плита электрическая ПЭСМ – 4.НЭ – 1А			
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклад по теме «Универсальное рабочее место повара» (можно в виде презентации).		3		
Раздел 6. Техническое оснащение и организация рабочего места холодного цеха			8:	
Тема 6.1. Техническое оснащение и организация рабочего места холодного цеха	Содержание учебного материала		4	2
	1	Техническое оснащение и организация рабочего места повара холодного цеха		
	2.	Холодильное оборудование. Классификация и характеристика холодильного оборудования; способы охлаждения продуктов (естественное и искусственное, машинное). Правила безопасной эксплуатации. Холодильные агенты. Понятие, назначение, их виды, свойства, область применения. Влияние на окружающую среду. Понятие об озонобезопасности.		
	3.	Торгово – холодильное оборудование. Классификация, назначение, устройство, правила по технике безопасности при работе.		
	Практическая работа		4	
	1.	Организация работы холодного цеха.		
	2.	Изучение принципов работы линий самообслуживания.		
	3.	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.		
Раздел 8. Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования на производстве.			4:	
Тема 8.1 Энергосберегающая политика в Российской Федерации	Содержание учебного материала			2
	1.	Основные направления реализации энергосбережения. Энергетическая стратегия России до 2030 года. Закон РФ от 23.11.2009 № 261-ФЗ «Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности, и о внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ». основные нормативные документы в области энергосбережения.	1	
	2.	Основные нормативные документы в области энергосбережения.		
Тема 8.2. Основные виды и способы получения, преобразования, использования энергии	Содержание учебного материала			2,3
	1.	Традиционные и нетрадиционные способы получения тепловой и электрической энергии.	1	
	Практическая работа		2	
	1.	Анализ методов снижения тепловых потерь на предприятиях общественного питания.		
	Зачёт			
Всего			52	

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по предмету «Техническое оснащение и организация рабочего места».
- методические разработки;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- компьютер, проектор, экран, программное обеспечение общего и профессионального назначения,
- комплекты учебно-методической документации;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда ФГУ «ФИРО» 2017г, 60 стр.

Для обучающихся

1. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Рекомендовано ФГУ «ФИРО» 2012г.

2. В.М. Калинина «Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании» Рекомендовано ФГУ «ФИРО» 2014г.

Для преподавателей:

1. Н.М. Ларионова «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» Рекомендовано ФГАУ «ФИРО», 2015 г.

2. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Рекомендовано ФГУ «ФИРО» 2012г.

3. В.М. Калинина «Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании» Рекомендовано ФГУ «ФИРО» 2014г.

Дополнительные источники:

1. Федеральный портал «Российское образование»

Интернет-ресурсы:

- www.almih.narod.ru - Библиотека энергетики
- www.gost.ru – сайт Госстандарта
- www.gosnadzor.ru - сайт Госгортехнадзора
- www.tehdoc.ru – сайт нормативных документов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
<ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; 	<ul style="list-style-type: none"> - полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов; - актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии; - полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.); <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования
Умеет:		
<ul style="list-style-type: none"> - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; 	<ul style="list-style-type: none"> - правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования 	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>(самостоятельной) работы</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения	Актуальный профессиональный и

деятельности, применительно к различным контекстам.	задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий.	социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психологию коллектива. Психологию личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии

<p>деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).</p>	<p>человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности). Средства профилактики перенапряжения.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты.</p>