**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ГБПОУ РК «КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Введено в действие  приказом директора  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждаю  зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_С.Ю. Письменная |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Керчь, 2023 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе:

-Приказа Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями);

--Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 9 декабря 2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020);

-Положение об практической подготовки обучающихся, ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

-Положение об организации и проведении учебной практике обучающихся осваивающих профессиональные программы специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж».

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Разработчик: Гущина Анастасия Артёмовна, преподаватель

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании ПЦК профессиональных

дисциплин сферы обслуживания  
Протокол № \_\_ от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.Г. Педант

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Согласовано  на заседании методического совета  ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»  Протокол №\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г.  Председатель МС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В. Казак | Согласовано  Директор сети закусочных  «Мексикано»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Д.Керисмов  «\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г. | |  |

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Стр. |
| 1 | Паспорт рабочей программы учебной практики | 4 |
| 2 | Результаты освоения программы учебной практики | 4 |
| 3 | Тематический план и содержание учебной практики | 8 |
| 4 | Условия реализации программы учебной практики | 12 |
| 5 | Контроль и оценка результатов освоения учебной практики | 13 |

**1. ПАСПОРТ  РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала,

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

**1.2.Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**: профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.**

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности обучающийся должен уметь:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид деятельности | Требования к умениям |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;  определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  организовывать рабочие места различных зон кухни;  оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;  взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;  разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;  составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;  планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;  составлять графики работы с учетом потребности организации питания;  обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;  управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;  рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;  вести утвержденную учетно-отчетную документацию;  организовывать документооборот |

**2.2**.**Результатом освоения рабочей программы учебной практики** является, освоение обучающимися вида деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское по основному виду деятельности (ВД):Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, необходимых для последующего освоения ими  профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ОК  01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК  02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья впроцессепрофессиональнойдеятельностииподдержаниянеобходимогоуровняфизическойподготовленности. |
| ОК09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2 | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. |
| ПК 6.3 | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4 | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5 | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |

**Личностные результаты.** У выпускника, освоившего образовательную программу, должны быть сформированы личностные результаты реализации программы воспитания (далее – ЛР) в соответствии с Рабочей программой воспитания, входящей в состав настоящей образовательной программы.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** (при наличии) | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства | **ЛР 13** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** (при наличии) | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации | **ЛР 14** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями**  (при наличии) | |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 15** |
| Осознающий значимость профессионального развития в выбранной специальности | **ЛР16** |
| Осознающий потребность в труде, уважении к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности; | **ЛР17** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектами**  **образовательного процесса** (при наличии) | |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 18** |
| Сохранение традиций и поддержание престижа колледжа | **ЛР19** |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики 72 часа**

Практика в полном объеме реализуется в форме практической подготовки.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профес-**  **сиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Количество**  **часов** | **Учебная практика,**  часов |
| *ПК 6.1.-6.5*  *ОК 1-7, 9,10,11* | **Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала** | 77 | 52 |
| *ПК ,6.1-6.5*  *ОК 1-7, 9,10,11* | **Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | 19 | 20 |
|  | | | |
| ***Веего*** | | ***96*** | ***72*** |

**3.2. Содержание  учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессиональных модулей(ПМ), междисциплинарных курсов(МДК) и тем** | **Содержание учебных занятий** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала** |  | 52 |  |
| **МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала** |  |  |  |
| Виды работ:  1. Разработка характеристики исследуемой организации питания  2. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания  3. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений  4. Осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)  6. Разработка расчетного плана-меню  7. Разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  8. Расчет основных производственных показателей  9. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам  10. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)  11. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала  12. Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;. |  |  |  |
| **Тема 1.2.**  Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | Содержание: | 8 | 2,3 |
| 1. Вводное занятие. Инструктаж Охрана труда и пожарная безопасность в учебном кулинарном и кондитерском цехах. 2. Организация рабочего места, подбор документации, информационных источников 3. Разработка характеристики исследуемой организации питания 4. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 5. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 6. Разработка расчетного плана-меню |
| **Тема 1.3.**  Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала | Содержание: | 8 | 2,3 |
| 1. Организация рабочего места, подбор документации, информационных источников 2. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 3. Составить требование в кладовую, накладную на отпуск товаров и другие документы на операции ссырьем. 4. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| **Тема 1.4.**  Управление персоналом в организациях питания | Содержание: | 8 | 2,3 |
| 1. Организация рабочего места, подбор документации, информационных источников 2. Планирование численности работников предприятия общественного питания (расчет) 3. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам 4. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) |
| **Тема 1.5.**  Текущее планирование деятельности подчиненного персонала | Содержание: | 12 | 2,3 |
| 1. Организация рабочего места, подбор документации, информационных источников 2. Осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; 3. Составление графика выхода на работу, для персонала 4. Составление табеля выхода на работу 5. Расчет заработной платы, за фактически отработанное время |
| **Тема 1.6.**  Расчет основных производственных показателей.  Формы документов и порядок их заполнения | Содержание: | 16 | 2,3 |
| 1. Организация рабочего места, подбор документации, информационных источников 2. Расчет основных производственных показателей 3. Экономические показатели предприятия общественного питания 4. Оформление учетной документации: акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет; акт о снятии остатков продуктов,  полуфабрикатов и готовых изделий кухни;ведомость учета движения продуктов и тары на кухне |
| **Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** |  | 18 |  |
| **МДК. 06.01.** Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала |  |  |  |
| **Тема 2.1.**  Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Содержание: | 8 | 2,3 |
| 1. Организация рабочего места, подбор документации, информационных источников 2. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала 4. Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; |
| **Тема 2.2.**  Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха | Содержание: | 10 | 2,3 |
| 1. Организация рабочего места, подбор документации, информационных источников 2. Разработка инструкции по работе с оборудованием, инструкция по технике безопасности и охране труда на рабочем месте 3. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 4. Разработка плана обучения, повышения классификации и участия в конкурсах профессионального мастерства |
| **Промежуточная аттестация в форме зачета** | | 2 |  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха который соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных работ.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.-1

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютерс программным обеспечением(AstraLinuxCommonedition релиз Орел)- 1,средства аудиовизуализации-1, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы-1).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные-7;

Пароконвектомат-7;

Конвекционная печь или жарочный шкаф-1;

Микроволновая печь-1;

Расстоечный шкаф-1;

Плита электрическая-7;

Фритюрница-7;

Электрогриль (жарочная поверхность)-7;

Шкаф холодильный-1;

Шкаф морозильный-1;

Шкаф шоковой заморозки-1;

Льдогенератор-1;

Тестораскаточная машина-1;

Планетарный миксер-7;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)-7;

Мясорубка-7;

Овощерезка или процессор кухонный-1;

Слайсер-1;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный-7;

Миксер для коктейлей-7;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)-7;

Машина для вакуумной упаковки-1;

Кофемашина с капучинатором-7;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)-1;

Кофемолка-7;

Газовая горелка (для карамелизации)-7;

Набор инструментов для карвинга-7;

Овоскоп-7;

Нитраттестер-7;

Машина посудомоечная-1;

Стол производственный с моечной ванной-7;

Стеллаж передвижной-14;

Моечная ванна двухсекционная-7

посуда для приготовления ( набор кастрюль, сотейник, набор сковородок, набор мисок, тарелок, ложки, вилки, ножи, стаканы)

**4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла в рамках каждого профессионального модуля: концентрированно.

**4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических заданий. В результате освоения учебной практики, в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **ПК 6.1.**  Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела;  выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий по учебной практике;*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка выполнения:*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике* |
| **ПК 6.2**  Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. | Выполнять:текущее планирование;  координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания;  распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады;  регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ;  предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;  проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации |
| **ПК 6.3**  Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | Выполнять:обеспечение рабочих мест подчиненного  персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;  контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности;  обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов;  подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала;  проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов |
| **ПК 6.4**  Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Выполнять:  соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены;  соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд,  кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  проведение бракеража;  ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала |  |
| **ПК 6.5**  Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | Выполнять:  инструктирование подчиненного персонала;  оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ;  составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;  бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;  бучение поваров, кондитеров, пекарей и  других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;  проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания  оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; |  |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий по учебной практике;*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике* |
| ***ОК. 02***  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ***ОК. 09***  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |
| **ОК 11**  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | * - эффективно планировать   предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства |