

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Ивановский филиал  
Среднее профессиональное образование

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

профессионального модуля

**ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

для специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(на базе основного общего образования)

2017

СОГЛАСОВАНО:  
Кафедра  
Менеджмента и технологии бизнеса

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по  
специальности среднего профессионального  
образования  
19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания»

Протокол № 1  
от «31» 08 2017 года

Зав. кафедрой



О.К. Луховская

Начальник отделения СПО



Подпись

Н.П.Кочеткова

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Исаева Е.Н., преподаватель отделения СПО, Ивановский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Рецензент: Исаев А.В., индивидуальный предприниматель предприятий общественного питания г. Иванова

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 06. Организация работы структурного подразделения

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», квалификация – техник-технолог, УГС – 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация работы структурного подразделения** 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.

Требование к уровню образования: среднее общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

**уметь:**

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

**знать:**

принципы и виды планирования работы бригады (команды);  
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;  
формы документов, порядок их заполнения;  
методику расчета выхода продукции;  
порядок оформления табеля учета рабочего времени;  
методику расчета заработной платы;  
структуру издержек производства и пути снижения затрат;  
методику расчета экономических показателей

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

всего – 243 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 171 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 114 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 57 часов;  
производственной практики – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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 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. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1, ПК6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	Раздел 1. Особенности управления структурными подразделениями предприятий общественного питания	36	24			12		-	-
ПК 6.1, ПК6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	Раздел 2. Особенности организации структурного подразделения	135	90	44		45		-	-
ПК 6.1, ПК6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(итоговая (концентрированная) практика)</i>	72							72
	<b>Всего:</b>	<b>243</b>	<b>114</b>	44	-	57	-		72

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ. 06)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения		243	
МДК. 06.01. Управление структурным подразделением		114	
Раздел 1. Особенности управления структурными подразделениями предприятий общественного питания		24	
Тема 1.1. Суть управленческой деятельности. Эволюция управления	<b>Содержание:</b>	6	1,2
	1. Роли руководителя в организациях общественного питания.		
	2. Управленческие функции		
	3. Мотивация в управленческой деятельности		
	<b>Практические занятия:</b>		
1.Принятие управленческого решения в зависимости от сложившейся ситуации	4		
2.Выявление лидерских качеств	2		
Тема 1.2. Характеристика профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания.	<b>Содержание:</b>	4	1,2
	1. Профессиональные и личностные качества руководителя и их особенность на предприятиях общественного питания		
	2. Подбор, подготовка, расстановка и воспитание кадров		
	3. Руководство, власть и личное влияние		
	4. Особенности управления конфликтами, стрессами и методы их разрешения		
<b>Практические занятия:</b>			
1.Решение конфликтных ситуаций в управлении	2		
Тема 1.3. Этика деловых отношений	<b>Содержание:</b>	6	1,2
	1. Управление этическими нормами межличностных отношений в структурном подразделении		
	2. Вербальное, невербальное и дистанционное общение		



	3. Особенности этикета деловых отношений на предприятиях общественного питания		
<b>Раздел 2. Особенности организации структурного подразделения</b>		<b>88</b>	
<b>Тема 2.1. Организация производственного и технологического процесса</b>	<b>Содержание:</b>	<b>18</b>	1,2
	1. Нормативно-правовая документация в сфере общественного питания	10	
	2. Техническая документация организации и планирования работ	8	
	<b>Практическое занятие</b>		
	1. Составление документации учета реализации и отпуска готовой продукции: акт о реализации и отпуске изделий кухни. Дневной заборный лист	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2. Организация и нормирование труда на предприятии</b>	<b>Содержание:</b>	<b>16</b>	1,2
	1. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени	6	
	2. Организация и оплата труда на предприятии	4	
	3. Системы и формы оплаты труда. Сущность заработной платы	6	
	<b>Практическое занятие</b>		
	1. Определение численности работников производства с учетом производственной программы».	<b>2</b>	
	2. Составление графиков выхода на работу и оформление табеля учета рабочего времени	<b>4</b>	
	3. Расчет заработной платы различных категорий работников. Расчет фонда оплаты труда	<b>4</b>	
4. Расчет удержаний из заработной платы	<b>2</b>		
<b>Тема 2.3. Основные показатели деятельности предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание:</b>	<b>18</b>	1,2
	1. Затраты на производство продукции (работ, услуг), их виды и классификация	4	
	2. Себестоимость продукции (работ, услуг), и ее экономическая сущность	2	
	3. Ценообразование на продукцию (работ, услуг). Цели и задачи ценообразования	4	
	4. Доходы, прибыль, рентабельность работы предприятий общественного питания	8	
	<b>Практическое занятие:</b>		
	1 Расчет расхода сырья, нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса и мясопродуктов, птицы	<b>4</b>	
2. Расчет расхода сырья, нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий	<b>4</b>		

	из рыбы и морепродуктов		
	3. Расчет расхода сырья, нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, грибов, плодов, ягод	4	
	4. Составление калькуляции продукции изделия	4	
	5. Определение цены товара	2	
	6. Расчет основных видов прибыли и рентабельности предприятия	4	
<b>Контрольная работа</b>		2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 06.</b>		57	
Понятие организации. Внутренняя и внешняя среда организации			
Структура производственных систем в отрасли, Характер взаимодействия с другими подразделениями			
Понятие и место менеджмента в рыночной экономике			
Бизнес-план предприятий общественного питания			
Мероприятия по предотвращению производственного травматизма и профессиональных заболеваний			
Информационные технологии в сфере управления структурными подразделениями			
<b>Производственная практика</b>		72	
1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.	6	
2	расчёт выхода продукции в ассортименте;	12	
3	ведение табеля учета рабочего времени работников	6	
4	расчет заработной платы;	12	
5	расчет экономических показателей структурного подразделения организации;	6	
6	организация рабочих мест в производственных помещениях;	6	
7	организация работы коллектива исполнителей;	6	
8	разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации;	6	
9	оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;	6	
	Подготовка отчета. Дифференцированный зачет.	6	
<b>Квалификационный экзамен</b>			

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Менеджмента и управления персоналом.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря,
- электромеханическое оборудование,
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.06** предполагает обязательную учебную практику в объеме **72** часа. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

#### ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

- Литвинюк А.А. Организационное поведение: учебник для бакалавров / А.А. Литвинюк. - М.: Юрайт, 2012. - 505 с. - (Бакалавр).-гриф УМО
- Виханский О.С. Менеджмент: учебник / О.С. Виханский, А.И. Наумов. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 576 с.-гриф МО РФ
- Елиферов В.Г. Бизнес-процессы: Регламентация и управление: учебник / В.Г. Елиферов, В.В. Репин. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 319 с. - гриф МО РФ
- Брусова А.С. Корпоративное управление: учебное пособие / А.С. Брусова. - Иваново: Научная мысль, 2012. - 120 с.

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

- Актуальные проблемы экономики, торговли и управления. Сборник материалов итоговой научно-практической конференции в рамках международной научно-практической конференции "Румянцевские чтения" (Ивановский филиал РГТЭУ, 12 апреля 2012 г.). - Иваново: Научная мысль, 2012. - 440 с.
- Яхонтова Е.С. Soft Management, или управление отношениями в компании: учебник / Е.С. Яхонтова. - М.: ЗАО "Издательство "Экономика", 2012. - 470 с.. - (Высшее образование)
- Журнал «Менеджмент в России и за рубежом» 2012-2015 гг.

#### интернет-ресурсы:

ЭБС Znaniium.com  
<http://www.znaniium.com>

НЭБ КиберЛенинка  
<http://cyberleninka.ru>

#### ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Туровец О. Г. Организация производства и управление предприятием: Учебник / О.Г. Туровец, В.Б. Родионов, М.И. Бухалков и др.; Под ред. О.Г. Туровца. - 3-е изд. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 544 с. - (Высшее образование). -3000 экз.-гриф МО РФ

Агарков, А. П. Экономика и управление на предприятии [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. П. Агарков, Р. С. Голов, В. Ю. Теплышев и др.; под ред. д.э.н., проф. А. П. Агаркова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 400 с.-гриф МО РФ

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Журнал «ЭКОНОМИКА И ЭКОНОМИЧЕСКИЕ НАУКИ» 2012-2015 гг.

Журнал «ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ» 2012-2015 гг.

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательное учреждение должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных паспортом модуля. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Освоение модуля должно предусматривать:

- выполнение обучающимися практических занятий;
- освоение обучающимися программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;
- проведение учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

При освоении модуля должны предусматриваться групповые и индивидуальные консультации.

Освоение модуля должно обеспечиваться Учебно-методической документацией по всем междисциплинарным курсам модуля. Каждый обучающийся должен иметь доступ к базам данных и библиотечным фондам образовательного учреждения. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением.

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06  
«Организация работы структурного подразделения»**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	-находить и планировать основные показатели производства	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	-находить и планировать выполнение работ исполнителя -обосновывать основные экономические показатели структурного подразделения организации -демонстрировать навыки расчета выхода продукции в ассортименте -демонстрировать учета и расчета управления структурным подразделением;	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	-демонстрировать умения в организации работы трудового коллектива	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	-демонстрировать умения оценки результатов выполнения работ исполнителя; -использовать и планировать ход выполнения работ исполнителя ;	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	-демонстрировать умения использования и выполнения учётно-отчетной документации  -демонстрировать навыки по ведению утверждённой учётно-отчетной	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и

	документации	самостоятельных работ
--	--------------	-----------------------

### **Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций**

<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p><b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>

<p><b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p><b>ОК 9.</b> Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>

**Разработчик:**

Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, преподаватель отделения СПО  
Исаева Е.Н.