ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ТУЙМАЗИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

 Утверждаю:

 Директор ГБПОУ ТАК

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Р. Газизов

 «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**профессионального модуля**

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 12901 Кондитер**

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код и наименование специальности)

Программа подготовки

Базовая (на базе среднего общего образования)

(базовая, углубленная)

Форма обучения

очная

(очная, заочная, очно-заочная)

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО НА ЗАСЕДАНИИ МК

ПРОТОКОЛ №\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_20\_\_Г.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

УТВЕРЖДЕНО НА ЗАСЕДАНИИ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО СОВЕТА

ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_\_\_\_\_ ОТ «\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_Г.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Составлена в соответствии с Федеральным государственным образова­тельным стандартом по специальности среднего профессионального образова­ния 19.02.10 Технология продукции общественного питания, per. № 384 от 22.04.14 г.

Разработчик

Преподаватель спецдисциплин Габдуллина Наталья Николаевна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 22

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 26

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар**

* 1. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности ППССЗ СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.07.01. Организовывать и осуществлять правильное хранениепищевых продуктов

ПК.07.02. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья

ПК.07.03. Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса.

* 1. **Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:** С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

­Правильного хранения пищевых продуктов в соответствии с санитарными требованиями.

­Механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов различных степеней готовности. ­Тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов, осуществления комплектации и раздачи блюд массового спроса.

**уметь:**

­применять экономически обоснованные приёмы, технологии, организацию труда в общественном питании

­осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определения вида вкусовых продуктов

­рационально использовать продовольственные товары в кулинарии и кондитерском производстве

­осуществлять правильное хранение пищевых продуктов

­производить расчёт энергетической ценности пищевых рационов

­соблюдать гигиену труда, выполнять санитарные нормы, предотвращать возникновение пищевых отравлений

­использовать Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий

 ­производить расчёт количества сырья по нормативам

­документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство и в кондитерских цех

­использовать весоизмерительное оборудование, организовать рабочее место,

­обслуживать посетителей

­осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья

­владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий,

­осуществлять порцирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса

­определять качество приготовляемой пищи, предупреждение и устранение возможных её недостатков; готовить кондитерское сырьё к производству

­готовить различные виды начинок, сиропов, помадок, кремов, фаршей

­осуществлять технологический процесс приготовления различных видов теста, полуфабрикатов и изделий из них

­изготовлять штучные кондитерские изделия, пирожные и торты

­украшать кондитерские изделия **знать:**

­экономику отрасли;

­товароведение;

­качество продуктов и методы его оценки;

­санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей, санитарно-пищевое законодательство организацию учёта на предприятиях, ценообразование и калькуляцию;

­требования к организации рабочих мест, работу цехов, формы обслуживания посетителей;

­механическую кулинарную обработку продуктов, тепловую кулинарную обработку продуктов;

­технологический процесс приготовления и отпуска супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;

­технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц и творога,

­холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и др., бутербродов, сладких блюд и горячих напитков;

­технологический процесс приготовления мучных и кондитерских изделий;

­технологический процесс полуфабрикатов;

­технологический процесс приготовления различного вида теста;

­способы украшения условия и сроки хранения, реализации мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий;

 ­рецептуру приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных, кондитерских, булочных и кулинарных изделий.

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

всего –886 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 706 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –470 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 236 часов;

учебной и производственной практики – 180 часов.

1. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |
| --- |
| ПК.7.1. Организовывать и осуществлять правильное хранение пищевых продуктов |
| ПК.7.2. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья  |
| ПК.7.3. Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порцирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса.  |
| 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.  |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
	1. **Тематический план профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональн ых 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  |
|
| **Всего,** часов | **в т.ч.** **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 7.1-7.3.** | **Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Повар»**  | **706**  | **470**  | **170** |  | **236** |  |  |  |
| **Учебная практика**  | **36** |  |  |  |  |  | **36** |  |
| **Производственная практика**  | **144** |  |  |  |  |  |  | **144** |
|  | **Всего:**  | **886** | **470** | **170** |  | **236**  |  | **36** | **144** |

* 1. **Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов профессионального модуля*** ***(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем***  | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)*** *(если предусмотрены)* | ***Объем часов***  | ***Уровень освоения***  |
| **1**  | **2**  | ***3***  | ***4***  |
| **МДК.07.01.** | **Выполнение** р**аботпо профессии16675** | ***470*** |  |
|  **Раздел 1.** |  **Выполнение работ по профессии 16675 Повар** | ***148(теория)*** |  |
| **Тема 1.1** Получение полуфабрикатов кулинарной продукции  | 1. | Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы, рыбы. Обработка овощей и грибов. Обработка рыбы.Обработка мяса и мясопродуктов.Обработка с/х птицы и дичи. | *30**30**30**30**28* | *3*  |
|  **Практические занятия****1.**Решение ситуационных задач 8ч.2.Расчет сырья при приготовлении полуфабрикатов 10ч.3.Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы, рыбы 20ч. | *38* |  |
| **ЛПЗ:** Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса , птицы, рыбы.  | *48* |  |
| **Тема 1.2.** Особенности Технологии приготовления кулинарных блюд  | 1. | Ассортимент и технология приготовления супов, соусов, горячих вторых блюд, горячих и холодных закусок, сладких блюд, блюд из творога ,яиц напитков и изделий из теста:-Способы тепловой кулинарной обработки -Супы-Соусы-Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий -Блюда и гарниры из овощей и грибов-Блюда из рыбы-Блюда из мяса и мясопродуктов -Блюда из птицы и дичи-Блюда из творога и яиц-Холодные блюда и закуски-Сладкие блюда-Напитки-Изделия из теста | ***150(теория****)*2111110111118141411111118 | *2* |
| **Практические занятия** 1. Составление технологических карт для супов, соусов, горячих вторых блюд, горячих и холодных закусок, сладких блюд и напитков.  | *18* |  |
| **Практические занятия** 2.Составление технологических карт для приготовлении горячих блюд из мяса, птицы, рыбы . | *18* |  |
|  | **ЛПЗ:** Приготовление супов, соусов, горячих вторых блюд, горячих и холодных закусок, сладких блюд и напитков. **-**Приготовление и подача супов **-**Приготовление и подача соусов **-**Приготовление и подача блюд из рыбы **-**Приготовление и подача блюд из мяса **-**Приготовление и подача блюд из птицы **-**Приготовление и подача горячих и холодных закусок.**-**Приготовление и подача сладких блюд.**-**Приготовление и подача напитков | ***48***66666666 |  |
|  |  | *2(теория)* |  |
|  | ***дифференцированный зачет(тесты)*** |
| **Самостоятельная работа при изучении МДК.07.01** | ***236*** |  |
|  1. Получение полуфабрикатов кулинарной продукции  |  |  |
|  2. Особенности технологии приготовления кулинарных блюд  |  |  |
| 3. Получение сложных отделочных полуфабрикатов.  |  |  |
| 4. Особенности технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  |  |  |
|  **Учебная практика** |  ***36*** |  |
|  **Виды работ производственной практики для получения первичных профессиональных навыков** |  ***144*** |  |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей  | *12*  |  |
| 2. Приготовление супов  | *18*  |  |
| 3. Приготовление соусов  | *18*  |  |
| 4. Приготовление блюд и гарниров из круп. бобовых и макаронных изделий  | *18*  |  |
| 5. Приготовление напитков и сладких блюд | *24*  |  |
| 6. Приготовление хлеба и сдобных хлебобулочных изделий  | *24*  |  |
| 7. Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема  | *6*  |  |
| 8. Приготовление тортов  | *12*  |  |
| 9. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий  | *12*  |  |
| *Итог:* | **886** |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар**
	1. **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; лаборатории метрологии и стандартизации; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха; оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. *«*Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства*»:*

­комплект плакатов;

­комплект учебно-методической документации;

­наглядные пособия.

­компьютеры;

­принтер;

­сканер;

­проектор;

­*плоттер;*

­программное обеспечение общего назначения;

Оборудование кулинарного цеха и рабочих мест:

­плиты электрические;

­жарочный шкаф;

­холодильное оборудование;

­комплект учебно-методической документации

­стенды

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 176с.
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192с.

**Дополнительные источники:**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. - М; Повар-кондитер 2016. – 336с.
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.; Проф.образ. Издат. 2014. 304с.
3. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С.. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. - М; Изд-во Мастерство, 2010. – 240с. 5.Дубцов Г.Г.. Технология приготовления пищи. -М.; Изд-во Мастерство, 2009. – 272с.
4. Качурина Т. А. Кулинария: учеб.пособие для нач. проф. Образования. – М. : Изд. Центр «Академия», 2010г. – 272с.

7.Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы6 учеб. Пособие для нач.проф. Образования. – М. : Изд.центр «Академия» 2012. – 192с.

1. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие для НПО-М.: Изд. Центр «Академия», 2009. – 112с.
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. Пособие для нач. проф. Образования.- М. : Изд.центр «Академия», 2012. – 288с.
	1. **Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Технология приготовления пищи», «Метрология, стандартизация, сертификация», «Организация производства» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно .

* 1. **Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):**

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.07 « Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар» и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты–преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

**Мастера:** наличие5-6квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

 **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение**

**работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар**

5.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)**  | **Основные показатели оценки результата**  |  | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ПК.7.1. Организовывать и осуществлять правильное хранение пищевых продуктов   |  1.Правильность применения экономически обоснованных приёмов, технологии, организации труда в общественном питании. 1. Верность проведения органолептической оценки качества различных групп продовольственных товаров.
2. Способность рационально использовать продовольственные товары в кулинарии и кондитерском производстве.

 4.Осуществление хранения пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами. 1. Расчёт энергетической ценности пищевых рационов по определенной методике.
2. Соблюдение гигиены труда, выполнение

санитарных норм, предотвращение возникновения пищевых отравлений, согласно требованиям СанПиНа.  | ­­­­­ | оценка защиты индивидуального и группового практического задания; органолептическая оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения ЭК.  |
| ПК.7.2. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья  | 1.Правильность использования Сборников рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий для расчёта количества сырья по нормативам.  2. Правильность документального оформления отпуска продуктов и сырья на производство и в кондитерских цех 3. Организация рабочего места, подбор оборудования , инвентаря в соответствии с технологическим процессом и требованиями по ОТ и ТБ.  4. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья в соответствии с технологией, ОСТами, ТУ, ТИ | ­­­ | оценка защиты индивидуального и группового практического задания; органолептическая оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения ЭК |
| ПК.7.3. Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порцирование (комплектацию) блюд  | 1.Правильность применения технологии приготовления конкретных блюд и кулинарных изделий. 1. Осуществление правильного порционирования (комплектация) блюд и раздачи блюд массового спроса.
2. Верное определение качества приготовляемой пищи в соответствии с органолептическими показателями.
 | ­­­­­ | оценка защиты индивидуального и группового практического задания; органолептическая оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения ЭК.  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные общие компетенции)**  | **Основные показатели оценки результата**  | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | * демонстрация интереса к своей будущей профессии;
* ответственное отношение к обучению; - стремление к повышению уровня профессионального мастерства.
 | Наблюдение |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | * правильность выбора методов и

способов решения профессиональных задач; * оценка эффективности и качества выполнения работ;
* рациональное распределение рабочего/учебного времени в строгом соответствии с графиком;
* правильность выполнения стандартных операций с использованием средств механизации и автоматизации; - соблюдение правил техники безопасности и охраны окружающей среды.
 | Защита отчета по производственной практике |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  | - верность решения стандартных и нестандартных ситуациях; - обоснование выбора принятых решений.  | Наблюдение |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | - результативность поиска необходимой информации в различных источниках; - использование информации для решения задач личностного развития; правильность применения информации для эффективного выполнения профессиональных задач. | Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы  |
| ОК 5.Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно- коммуникационных технологий. | * рациональное использование технологий поиска, отбора, группировки, первичного и итогового анализа информации;
* применение ПК, оргтехники и программных продуктов;
* соблюдение культуры пользования информационными системами;
* применение правил безопасной работы в интернете и защита от интернет-угроз.
 | Наблюдение |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | * моделирование производственных ситуаций;
* умение распределять роли в команде;
* нахождение компромиссов;
* урегулирование конфликтов;
* принятие решений и их согласование с потребителями, коллегами и руководством;
* адекватное восприятие критики;
* соблюдение регламента в отношениях;
* создание благоприятного психологического микроклимата на рабочем месте.
 | Защита отчета по производственной практике |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий  | - умение организовывать деятельность коллектива на решение задач по достижению цели (выполнение управленческих функций).  | Деловая игра |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | -составление плана профессионального и личностного развития; систематическое повышение квалификации и профессионального мастерства (самоподготовка); осуществление самоанализа деятельности; - коррекция собственной деятельности | Наблюдение |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности  | - применение современных производственных технологий, форм и методов работы (по отраслям); - способность к профессиональной мобильности в условиях изменяющейся профессиональной среды. | Наблюдение |