

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВОЛГОГРАДСКИЙ
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР ГБПОУ «ВЭК»

_____ Г.И. Цуканов

31 августа 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

2020 г.

РАССМОТРЕНА
на заседании МЦК
УГС 38.00.00 Экономика и
управление, 43.00.00 Сервис и туризм
Протокол № 1 от 31 августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНА
зам. директора по УР
О.О. Барабанова
31 августа 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности **43.02.14 Гостиничное дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1552 от 09 декабря 2016 г. (зарегистрировано в Минюсте России 26 декабря 2016 г. № 44974).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский энергетический колледж»

Разработчик: **Ольга Сергеевна Буряя**, преподаватель ГБПОУ «ВЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания** и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	<i>Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания</i>
ПК 2.1.	<i>Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.</i>
ПК 2.2.	<i>Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</i>
ПК 2.3.	<i>Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</i>

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в:	Разработке операционных процедур и стандартов службы питания; планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания.
уметь:	1.осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; 2.оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; 3.анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; 4.использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; 5.контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания
знать:	1. задачи, функции и особенности работы службы питания;

	<p>2. технологии организации процесса питания;</p> <p>3. требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;</p> <p>4. специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;</p> <p>5. критерии и показатели качества обслуживания.</p>
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -356

Из них на освоение МДК -322 час.

на практики 180 час.

в том числе учебную -72 час.

и производственную -108 час.

Консультации-8 час

Самостоятельная работа-8 час

промежуточная аттестация – 18 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.								
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		Консультации	Экзамен по МДК	Экзамен по модулю	
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная				
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.1-2.3	Раздел ПМ. 01. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	306	111	57		72	108	6	3		6
ОК 10	Раздел ПМ. 02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	38	31	31	-			2	3		2
	Экзамен по модулю	12								12	
	<i>Всего:</i>	356	142	88	-	72	108	8	6	12	8

2.2. Содержание обучения профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем в часах
1	2	3
Раздел ПМ 01. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания		
МДК. 02.01. Технология текущей деятельности работников службы питания		126
Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса	Содержание учебного материала	12
	1.Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	2
	2.Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.	2
	3.Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.	2
	4.Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса	2
	5.Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены	2
	6.Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Деловое общение. Этика и этикет	2
	Практические занятия	8
Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	8	
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания	Содержание учебного материала	16
	1.Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания	2
	2.Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания	2
	3.Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале	2
	4.Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей	2
	5.Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы	2
	7.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания	2
	8.Стили и методы подачи блюд и напитков	2
	9.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса	2
	Практические занятия Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания. Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания. Составление нормативных и технических документов службы питания	10 10
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	18

Специальные виды услуг и формы обслуживания	1. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.	2
	2. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний	2
	3. Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис	2
	4. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне	2
	5. Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов	2
	6. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов	2
	7. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета	2
	8. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля	2
	9. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая	2
	Практические занятия	22
	Работа с гостевыми принадлежностями в хозяйственной службе. Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний. Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис. Подготовка и организация обслуживания шведского стола. Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов. Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств и тема. Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий.	
Тема 1.4. Контроль и качество предоставления услуг потребителям	Содержание учебного материала	4
	1. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества	2
	2. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания	2
	Практические занятия	8
	Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания. Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания	8
Тема 1.5 Виды отчетной документации, порядок возврата денежных сумм гостям	Содержание учебного материала	4
	1. Отчетная документация, оформляемая при проведении расчетов с гостями за услуги питания	2
	2. Порядок, причины возврата денежных сумм гостям.	2
	Практические занятия	
	Заполнение документация по возврату денежных сумм гостям. Деловая игра «Жалобы гостей»	9
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 02. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания		6
1. Изучение направлений перспективного развития службы питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного		

<p>российского рынка труда.</p> <p>2. Анализ отраслевых нормативных документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ГОСТ Р 50647-2010 Национальный стандарт российской федерации; - ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования; - ГОСТ 50762-2009 Общественное питание. Классификация предприятий; - ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. <p>3. Разработка структуры конкретной службы питания.</p> <p>4. Анализ эффективности организации работы службы питания: кухни ресторана гостиницы, организации зон и рабочих мест.</p> <p>5. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</p> <p>6. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</p> <p>7. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.</p> <p>8. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.</p> <p>9. Решение ситуационных задач по темам раздела.</p> <p>10. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.</p>		
Консультации		6
Промежуточная аттестация		3
Раздел ПМ.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания		
МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания		31
Тема 1 Ресторан и бар при гостинице	Содержание учебного материала. Практические занятия	10
	1.Обслуживание клиентов в ресторане и баре при гостинице. Предлагаемые услуги с применением иностранного языка. Переговоры о цене. Скидки. Тарифы. Грамматика: Present Continuous	2
	2.Отработка основных лексических единиц на иностранном языке по теме	2
	3.Активизация навыка чтения, перевода и выделения информации в тексте	2
	4.Активизация изученного материала в упражнениях. Развитие навыка письма. Временные формы глагола в английском языке.	4
Тема 2 Удовлетворение потребностей гостей	Содержание учебного материала. Практические занятия	10
	1.Дискуссия: определение оптимальных путей и способов удовлетворения потребностей гостей.	2
	2.Практика речи: диалоги по теме. Часы работы. Формы оплаты. Грамматика: to have smth. Done.	2
	3.Отработка основных лексических единиц на иностранном языке по теме	2
	4.Активизация навыка чтения, перевода и выделения информации в тексте	2
5.Активизация навыка говорения. Монологическая речь по изученной теме с использованием профессиональной терминологии	2	
Тема 3. Обязанности	Содержание учебного материала. Практические занятия	11

персонала	1.Персонал ресторана. Обязанности служащих. Лексика темы. Аудирование “How to do it right”.	2
	2.Практика речи: диалоги по теме	2
	3.Отработка основных лексических единиц на иностранном языке по теме Активизация навыка чтения, перевода и выделения информации в тексте	2
	4.Активизация изученного материала в упражнениях. Развитие навыка письма. Степени сравнения имен прилагательных в английском языке. Активизация навыка говорения по изученной теме с использованием профессиональной терминологии Речевой этикет. Активизация навыка говорения по изученной теме с использованием профессиональной терминологии	5
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания		2
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка сообщений и презентаций. 5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 6. Чтение и перевод текста. 7. Подготовка словаря иностранных терминов 		
Консультации		2
Промежуточная аттестация		3
Учебная практика		72
Виды работ:		
<ol style="list-style-type: none"> 1.Подготовка к обслуживанию и к приему гостей. 2.Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. 3.Выполнение сервировки стола к обеду. 4.Выполнение сервировки стола к ужину. 5.Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. 6.Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. 7.Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. 8.Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис-бара. 9.Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями Silver service; Банкетный сервис; Шведский стол; Gueridon Service. 10.Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. 11.Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. 		

<p>12.Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях во время обслуживание гостей. 13.Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к Обслуживанию потребителей. 14.Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. 15.Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. 16.Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. 17.Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. 18.Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.</p>	
<p>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю Виды работ 1.Ознакомление и изучение режима работы предприятия. 2.Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. 3.Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. 4.Ознакомление с торговыми помещениями службы питания. 5.Ознакомление с производственными помещениями службы питания. 6.Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания. 7.Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания. 8.Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса. 9.Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров. 10.Подготовка и организация работы службы Рум сервис. 11.Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания. 12.Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет. 13.Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. 14.Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета». 15.Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля». 16.Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием. 17.Распределение персонала по организациям службы питания. 18.Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы. 19.Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания. 20.Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания. 21.Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей. 22.Владение профессиональной этикой персонала службы питания. 23.Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания. 24. Владение иностранными языками.</p>	108
<p>Экзамен по модулю</p>	12
<p>Всего:</p>	356

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Программы модуля реализуется в учебном кабинете «Тренинговые кабинеты и кабинеты специальности 43.02.14». Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»:

- 30 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект образцов документов по приему, размещению гостей;
- комплект учебно-методической документации.
- программное обеспечение общего и профессионального назначения

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику (концентрированную) в структурном подразделении гостиницы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1.Брашнов, Д.Г. Гостиничный сервис и туризм [Текст]: учеб.пособие/ Д. Г. Брашнов. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2015 г. - 224с.

2. Гончарова Т.А. Английский язык для гостиничного бизнеса [Текст]: учебное пособие для студ.учереждений ср.проф.образования / Т.А.Гончарова - М.: Академия, 2017.-144 с.

3.Ехина М.А. Организация обслуживания в гостиницах.[Текст]: учебник / М.А.Ехина - М.: Академия, 2015.- 240с

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Гостиничный бизнес — Индустрия гостеприимства. - URL: / <http://www.new-hotel.ru/site/hotel-exploit/hotels-services/default-structure/sluzhbapriemairazmesheniya/>. Дата обращения: 01.08.2020.

2.Овчаренко, Н. П Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Н. П Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с. — 978-5-394-02514-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75213.html>

3.Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 176 с. — 978-5-394-03125-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/83150.html>

4.Семиглазов, В. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. А. Семиглазов. — Электрон. текстовые данные. — Томск : Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2016. — 164 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72148.html>

5. Гостиницы Волгограда - URL: <http://www.hotels-in-volgograd.ru/>Дата обращения: 01.08.2020.

6. «Электронная библиотека». – URL : <http://www.consultant.ru/>. Дата обращения: 01.08.2020.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Аванесова, А.Г. Туризм, гостеприимство, сервис [Текст] : словарь-справочник/ А.Г. Аванесова, Л. П. Воронкова, В. И. Маслов, А. И. Фролов.- М.: Аспект-Пресс, 2014.-368 с.

3.Ехина. М.А. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения [Текст]: учебник / М.А.Ехина - М.: Академия, 2015.- 304с.

2. Морозов, М.А. Информационные технологии в социально-культурном сервисе и туризме. Оргтехника [Текст] : учебник/ М.А. Морозов. – М.: Академия, 2015.-240 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	Оценка соответствия деятельности службы питания законодательным и нормативным актам. Оценка и планирование потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале	Наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.
ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	Организация деятельности работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. Координация деятельности работников службы питания	Наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	Оценка и контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания. Оценка и контроль качества предоставляемых услуг потребителям службы питания гостиничного комплекса.	Наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.
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	Наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников,	Наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для

профессиональной деятельности	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;	практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.
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	Наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.

<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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; -актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
---	---	--