

Министерство образование и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ СГКСТД
Т.А. Санникова
№ 187а от «01» _06_ 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Введение в профессию: общие компетенции

профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Самара 2017г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой)
комиссией специальностей
Общественное питание
Протокол №8 от «31» мая_2017 г.
Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Автор: Головачева И.Г.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной дисциплины Введение в профессию: общие компетенции профессионала разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 №610н, профессионального стандарта Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 №597н, профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 №914н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение.

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы

Учебная дисциплина Введение в профессию: общие компетенции профессионала является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- **уметь** давать аргументированную оценку социальной значимости своей будущей профессии;
- **уметь** разбивать поставленную цель на задачи, подбирая их из числа известных технологий;
- **уметь** самостоятельно задавать критерии для анализа рабочей ситуации на основе смоделированной и обоснованной идеальной ситуации;
- **уметь** определять критерии оценки продукта на основе задачи деятельности;
- **уметь** оценивать результаты деятельности по заданным показателям;
- **уметь** оценивать последствия принятых решений;
- **уметь** проводить анализ ситуации по заданным критериям и называть риски;
- **уметь** анализировать риски и обосновывать достижимость цели;
- **уметь** извлекать информацию по двум и более основаниям из одного или нескольких источников, содержащих информацию;
- **уметь** систематизировать информацию в самостоятельно определённой в соответствии с задачей информационного поиска структуре;
- **уметь** принимать и фиксировать решение по всем вопросам для

- группового обсуждения;
- **уметь** развивать и дополнять идеи других участников группового обсуждения;
 - **уметь** использовать средства наглядности в процессе деловой коммуникации;
 - **уметь** извлекать из устной речи фактическую оценку и оценочную информацию, определяя основную тему, звучавшие предположения, аргументы, доказательства, выводы, оценки;
 - **уметь** создавать продукт письменной коммуникации сложной структуры. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
 - **знать** сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
 - **знать** типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией);
 - **знать** планирование деятельности;
 - **знать** методы решения профессиональных задач;
 - **знать** эффективное общение;
 - **знать** трудовой кодекс РФ и нормативно-правовые акты.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций.

Общие и профессиональные компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по профессии)
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
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 ко-манде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Всего - 36 часов, в том числе:

- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 36 часов;
- самостоятельная работа обучающегося - 0 часов.

В том числе **часов вариативной части учебных циклов ППКРС:**

Всего - 36 часов, в том числе:

- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 36 часов;
- самостоятельная работа обучающегося - 0 часов.

1.5. Требования к результатам освоения учебной дисциплины при реализации часов вариативной части учебных циклов:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь давать аргументированную оценку социальной значимости своей будущей профессии;

- **уметь** разбивать поставленную цель на задачи, подбирая их из числа известных технологий;
- **уметь** самостоятельно задавать критерии для анализа рабочей ситуации на основе смоделированной и обоснованной идеальной ситуации;
- **уметь** определять критерии оценки продукта на основе задачи деятельности;
- **уметь** оценивать результаты деятельности по заданным показателям;
- **уметь** оценивать последствия принятых решений;
- **уметь** проводить анализ ситуации по заданным критериям и называть риски;
- **уметь** анализировать риски и обосновывать достижимость цели;

-**уметь** извлекать информацию по двум и более основаниям из одного или нескольких источников, содержащих информацию;

-**уметь** систематизировать информацию в самостоятельно определённой в соответствии с задачей информационного поиска структуре;

- **уметь** принимать и фиксировать решение по всем вопросам для группового обсуждения;

- **уметь** развивать и дополнять идеи других участников группового обсуждения;

- **уметь** использовать средства наглядности в процессе деловой коммуникации;

- **уметь** извлекать из устной речи фактическую оценку и оценочную информацию, определяя основную тему, звучавшие предположения, аргументы, доказательства, выводы, оценки;

-**уметь** создавать продукт письменной коммуникации сложной структуры.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- **знать** сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- **знать** типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией);

- **знать** планирование деятельности;

- **знать** методы решения профессиональных задач;

- **знать** эффективное общение;

- **знать** трудовой кодекс РФ и нормативно-правовые акты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	36
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
практические занятия/лабораторные занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося	0
в том числе:	
рефераты, индивидуальные творческие задания, индивидуальное проектное задание, выполнение графических работ, изготовление макета, исследовательская работа, работа с нормативной документацией	
Промежуточная аттестация в форме зачета	

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Компетенции в сфере работы с информацией		13	
Тема 1.1 Поиск информации.	Содержание учебного материала	1	
	1. Характеристика информации		ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие №1. Ознакомление с методами сбора информации	2	
	Практическое занятие №2. Проведение анализа информации	2	
	Практическое занятие №3. Предварительная работа с источником информации	2	
	Практическое занятие №4. Ознакомление с правилами оформления текста.	2	
Тема 1.2. Извлечение и первичная обработка информации.	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №5 Выполнение группировки информации	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Практическое занятие №6 Выполнение извлечения информации	2	
Раздел 2 Компетенции в сфере самоорганизации и самоуправления		4	
Тема 2.1 Планирование деятельности и	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №7. Составление плана деятельности на основе известной (заданной) технологии	1	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6,

Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

ресурсов			4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Практическое занятие №8 Определение перечня ресурсов	1	
	Практическое занятие №9 Проведение количественной и качественной характеристики и обоснования ресурсов	1	
	Практическое занятие №10 Анализ альтернативных ресурсов	1	
Раздел 3 Компетенции в сфере коммуникации		16	
Тема 3.1 Письменная коммуникация	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №11 Составление простой структуры письменной коммуникации (телефонограмма, объявление)	1	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Практическое занятие №12 Составление служебной записки	1	
Тема 3.2 Устная коммуникация	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие №13 Составление плана ведения телефонных переговоров	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Практическое занятие №14 Подготовка выступления на совещании	2	
	Практическое занятие №15 Проведение оценки и самооценки выступления	2	

Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

	Практическое занятие №16 Подготовка плана ведения презентации	2	
Тема 3.3 Работа в команде	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие №17 Определение процедуры групповой коммуникации	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Практическое занятие №18 Определение вопросов для группового обслуживания	2	
	Практическое занятие №19 Составление таблицы характеристик видов конфликтов	2	
Раздел 4.Введение в профессию		2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №20 Анализ и обсуждение результатов самостоятельной работы: сущность профессиональной деятельности в рамках профессии, специальности	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
Зачет		1	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной аудитории Социально-экономических дисциплин.

Оснащение учебного кабинета¹:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- репродукции;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор;
- аудиовизуальные средства обучения;
- принтер.

3.2. Информационное обеспечение Основные источники²

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.]/[Текст] - М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]/ [Текст] - М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. / [Текст] - М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях / [Текст] – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. / [Текст] -М.: НОРМА ИНФРА, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст] - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

¹ В СООТВЕТСТВИИ С ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММОЙ И ТРЕБОВАНИЯМИ WS

² В качестве основной литературы используются учебники, предусмотренные ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММОЙ

- оформлению, построению и содержанию/[Текст] Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования / [Текст] Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
 9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании/[Текст]: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
 10. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений/[Текст] / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.
 11. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования/[Текст] /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
 12. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. заведений/[Текст] / А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.
 13. Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2013-2016 г.
 14. Журнал « Современный ресторан»

1.2.1. Дополнительные источники:

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/[Текст] / С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов/[Текст] / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
3. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/[Текст]/ С.Я. Казанцева. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
4. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб.пособие[Текст] / под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.:Гардарики, 2009г.
5. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем [Текст] / Д.В. Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Ресторанные ведомости,2005.-192с.
6. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. образования [Текст]./ В.В. Румынина – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007г.

7. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательных учреждений. Базовый и профильный уровни [Текст]: в 2 частях – 4-е изд. – М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2008г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Код ОК, ПК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения ³
умеет давать аргументированную оценку социальной значимости своей будущей профессии;	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ПК 1.1. ПК 1.4, 2.1, 2.3, 2.6, 2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет разбивать поставленную цель на задачи, подбирая их из числа известных технологий;	ОК 1-11 ПК 1.1. - 1.4, 2.1- 2.8, 3.1- 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет самостоятельно задавать критерии для анализа рабочей ситуации на основе смоделированной и обоснованной идеальной ситуации;	ОК 1-11 ПК 1.1. - 1.4, 2.1- 2.8, 3.1- 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет определять критерии оценки продукта на основе задачи деятельности;	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ПК 1.1. ПК 1.4, 2.1, 2.3, 2.6, 2.7, 2.8, 3.1,	решение профессиональных задач

³ *Технические диктанты, проверка результатов практических работ, экспертная оценка выполненных работ, защита самостоятельной работы по теме, проверка отчетов по самостоятельной работе, оценка результатов контрольных работ, проверка и оценка заданий самостоятельной работы, экспертная оценка контрольной графической работы, др.*

	3.3, 3.4, 3. 5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	
умеет оценивать результаты деятельности по заданным показателям;	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ПК 1.1. ПК 1.4, 2.1, 2,3 , 2,6,2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3. 5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет оценивать последствия принятых решений;	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ПК 1.1. ПК 1.4, 2.1, 2,3 , 2,6,2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3. 5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет проводить анализ ситуации по заданным критериям и называть риски;	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ПК 1.1. ПК 1.4, 2.1, 2,3 , 2,6,2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3. 5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет анализировать риски и обосновывать достижимость цели;	ОК 1-11 ПК 1.1. ПК 1.4, 2.1, 2,3 , 2,6,2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3. 5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет извлекать информацию по двум и более основаниям из одного или нескольких источников, содержащих информацию;	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ПК 1.1. ПК 1.4, 2.1, 2,3 , 2,6,2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3. 5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет систематизировать информацию в самостоятельно определённой в соответствии с задачей информационного поиска структуре;	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ПК 1.1. ПК 1.4, 2.1, 2,3 , 2,6,2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3. 5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет принимать и фиксировать решение по всем вопросам для группового обсуждения;	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ПК 1.1. ПК 1.4, 2.1, 2,3 , 2,6,2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3. 5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	решение профессиональных задач

умеет развивать и дополнять идеи других участников группового обсуждения;	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ПК 1.1. ПК 1.4, 2.1, 2.3, 2.6, 2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет использовать средства наглядности в процессе деловой коммуникации	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ПК 1.1. ПК 1.4, 2.1, 2.3, 2.6, 2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет извлекать из устной речи фактическую оценку и оценочную информацию, определяя основную тему, звучавшие предположения, аргументы, доказательства, выводы, оценки;	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ПК 1.1. ПК 1.4, 2.1, 2.3, 2.6, 2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет создавать продукт письменной коммуникации сложной структуры	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ПК 1.1. ПК 1.4, 2.1, 2.3, 2.6, 2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	решение профессиональных задач
знает сущность и социальную значимость своей будущей профессии;	ОК 1-11 ПК 1.1. - 1.4, 2.1- 2.8, 3.1- 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	тестирование
знает типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией);	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 11, ПК 1.4, 2.1, 2.3, 2.6, 2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	тестирование
знает планирование деятельности;	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 11, ПК 1.4, 2.1, 2.3, 2.6, 2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	тестирование
знает методы решения профессиональных задач;	ОК 1-11 ПК 1.1. - 1.4, 2.1- 2.8, 3.1- 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	тестирование

знает эффективное общение.	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 11, ПК 1.4, 2.1, 2.3, 2.6, 2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	тестирование
знает трудовой кодекс РФ и нормативно-правовые акты.	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10, ОК 11, ПК 1.4, 2.1, 2.3, 2.6, 2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	тестирование