

**Департамент образования и науки Тюменской области  
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.08. Организация, хранение и контроль запасов сырья  
Профессия 16472 Пекарь**

**2023г.**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08. Организация, хранение и контроль запасов сырья по профессии 16472 Пекарь составлена на основании требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих по направлениям подготовки, Общероссийского классификатора, Приказа Министерства РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарег. в Минюсте России 25.12.2015 №40270).

Разработчики:

Маркова Татьяна Анатольевна – преподаватель высшей категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК  
в сфере техносферной безопасности,  
сервиса и туризма

Протокол № 11 от «30» 08 2023г  
Председатель ЦК [подпись] /С.В. Котляревская/

Утверждаю:

Зам. директора по УПР  
ГАПОУ ТО «Ишимский

многопрофильный техникум»

[подпись] /Н.В. Осипенко/  
«30» июня 2023г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08. ОРГАНИЗАЦИЯ, ХРАНЕНИЕ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**

### **1.1. Область применения программы учебной дисциплины:**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08. Организация, хранение и контроль запасов сырья является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее Программа), в части освоения профессии 16472 Пекарь.

### **1.2. Место дисциплины в структуре Программы:**

Дисциплина ОП.08. Организация, хранение и контроль запасов сырья входит в общепрофессиональный цикл Программы.

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Целью** изучения учебной дисциплины является формирование необходимых умений и знаний, необходимых для дальнейшего овладения профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности **ВПД.1. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь.**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Выпускник, освоивший программу учебной дисциплины, должен обладать **общими компетенциями (ОК)**, включающими в себя способность:

- 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.08. ОРГАНИЗАЦИЯ, ХРАНЕНИЕ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**

**2.1. Объем учебной дисциплины ОП.08. Организация, хранение и контроль запасов сырья**

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	-
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретических	16
практических	20
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08. ОРГАНИЗАЦИЯ, ХРАНЕНИЕ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</b>				
<b>Тема 1.1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения	1,2	1	ОК 1., ОК 3., ОК 4.
	Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству	1,2	1	ОК 1., ОК 3., ОК 4.
	Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Пищевые жиры	1,2	1	ОК 1., ОК 3., ОК 4.
	Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения	1,2	1	ОК 1., ОК 3., ОК 4.
	Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения	1,2	1	ОК 1., ОК 3., ОК 4.
	<b>Практическое занятие 1</b> Органолептическая оценка качества основных групп продовольственных товаров	1,2	1	ОК 1., ОК 3., ОК 4.
<b>Тема 1. 2 Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения.	1,2	1	ОК 2., ОК 5.
	Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери. Качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Меры по предупреждению и снижению потерь.	1,2	1	ОК 2., ОК 5.
	<b>Практическое занятие 2</b> Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	1,2	2	ОК 2., ОК 5.

	<b>Практическое занятие 3</b> Размещение товаров. Основопологающие принципы хранения	1,2	2	ОК 2., ОК 5.
<b>Тема 1. 3</b> <b>Методы контроля</b> <b>качества продуктов</b> <b>при хранении</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Основные термины и понятия в области качества продукции. Классификация показателей качества. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции	1,2	1	ОК 4., ОК 6., ОК 8.
	<b>Практическое занятие 4</b> Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов	1,2	2	ОК 4., ОК 6., ОК 8.
	<b>Практическое занятие 5</b> Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов	1,2	2	ОК 4., ОК 6., ОК 8.
<b>Раздел 2. Организация производства продукции и производственного процесса</b>				
<b>Тема 2.1</b> <b>Классификация и</b> <b>характеристика типов</b> <b>предприятий</b> <b>общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы предприятий	1,2	1	ОК 3., ОК 4.
<b>Тема 2.2</b> <b>Организация</b> <b>снабжения, складского</b> <b>и тарного хозяйства в</b> <b>общественном</b> <b>питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками	1,2	1	ОК 3., ОК 4.
	Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов	1,2	1	ОК 3., ОК 4.
	Порядок отпуска продуктов на производство. Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат	1,2	1	ОК 4., ОК 6., ОК 8.
	<b>Практическое занятие 6</b> Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов	1,2	2	ОК 4., ОК 6., ОК 8.
	<b>Практическое занятие 7</b> Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров	1,2	2	ОК 4., ОК 6., ОК 8.

<b>Тема 2. 3 Структура производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Цеховая и безцеховая структура. Состав помещений. Основные требования к производственным помещениям	1,2	1	ОК 4., ОК 6., ОК 8.
	Производственный процесс: понятие, сущность содержания, основные элементы, принципы организации	1,2	1	ОК 4., ОК 6., ОК 8.
	<b>Практическое занятие 8</b> Составление схемы взаимосвязи производственных помещений	1,2	2	ОК 4., ОК 6., ОК 8.
<b>Тема 2. 4 Контроль запасов и наличия продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	1,2	1	ОК 3., ОК 4.
	<b>Практическое занятие 9</b> Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада. Документальный учёт расхода сырья на производстве	1,2	2	ОК 3., ОК 4.
	<b>Практическое занятие 10</b> Учёт движения готовых изделий на производстве. Учёт движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни	1,2	3	ОК 3., ОК 4.
	Дифференцированный зачет	2	1	ОК 3., ОК 4.
	<b>Итого:</b>		36	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08. ОРГАНИЗАЦИЯ, ХРАНЕНИЕ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Организации хранения и контроля запасов сырья, товароведения продовольственных товаров. Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, оборудованное рабочее место для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ, стулья, доска классная, стеллаж для моделей и макетов, шкаф для моделей и макетов, рабочее место преподавателя.

Приборы и устройства: комплекты учебно-наглядных пособий по дисциплине.

Действующая нормативно-техническая и технологическая документация: правила техники безопасности и производственной санитарии.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионно-программным обеспечением и мультимедиа проектор, экран проекционный; видеофильмы, плакаты, таблицы, лабораторная посуда.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники (печатные издания):**

##### **Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В. Володина, Т. А. Сопачева.-6-е издю, стер. -М.: Издательский центр «Академия». 2017. - 192с.
10. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А.Радченко - М.: Кнорус, 2013.-328с. «Академия». 2017. - 192с.

### **Дополнительные источники**

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А.Радченко - Изд.13-е,испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс,2013/ -373 - Среднее проф. образование.
2. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - 2013 г.
3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - 2015 г.

### **(электронные издания):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.; одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.; в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
15. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### ОП.08. ОРГАНИЗАЦИЯ, ХРАНЕНИЕ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Характеристики демонстрируемых знаний	Чем и как проверяется
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Устный (письменный) опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов
- общие требования к качеству сырья и продуктов	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям.	Устный (письменный) опрос, тестирование
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Устный (письменный) опрос, тестирование
- методы контроля качества продуктов при хранении		Устный (письменный) опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		Устный (письменный) опрос, тестирование
- виды снабжения		Устный (письменный) опрос, тестирование
- виды складских помещений и требования к ним		Устный (письменный) опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования		Устный (письменный) опрос, тестирование
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания		Устный (письменный) опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		Устный (письменный) опрос, тестирование
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве		Устный (письменный) опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве		Устный (письменный) опрос, тестирование
- правила оценки состояния запасов на производстве		Устный (письменный) опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов		Устный (письменный) опрос, тестирование
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов.		Устный (письменный) опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов

поступающих со склада и от поставщиков		
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов		Устный (письменный) опрос, тестирование
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины	Характеристики демонстрируемых умений	Чем и как проверяется
- определять наличие запасов и расход продуктов;	<b>Критерии оценки выполнения практических работ:</b> Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник. последовательностей действий и т.д.	<b>Текущий контроль:</b>  оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Точность оценки	оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Соответствие требованиям инструкций, регламентов.  Рациональность действий и т.д.	оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.	оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.  Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.  Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.	оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий

<b>Результаты</b> (освоенные общие компетенции)	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
--	--	---

ОК 1. Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	Распознаёт сложные проблемы в знакомых ситуациях. Выделяет сложные составные части проблемы и описывает ее причины и ресурсы, необходимые для ее решения в целом. Определяет потребность в информации и предпринимает усилия для ее поиска. Выделяет главные и альтернативные источники нужных ресурсов. Разрабатывает детальный план действий и придерживается его. Качество результата, в целом, соответствует требованиям. Оценивает результат своей работы, выделяет в нем сильные и слабые стороны.	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 2. Организует собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество	Планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проводит анализ полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности.	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 3. Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность	Участствует в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирует профессиональную деятельность.	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 4. Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Извлекает и анализирует информацию из различных источников; владеет способами поиска и анализа информации; самостоятельно работает с информацией; понимает замысел текста; пользуется словарями, справочной литературой; отделяет главную информацию от второстепенной;	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 5. Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Владеет элементарными компьютерными навыками; пользуется электронной почтой, ресурсами локальных и глобальных информационных сетей.	- Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 6. Работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями	Использует конструктивные способы общения с коллегами, руководством, клиентами; умеет грамотно ставить и задавать вопросы; координирует свои действия с другими участниками общения; способен работать в команде; понимает общие цели.	- Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.

ОК 7. Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Реализует поставленные цели в деятельности; представляет конечный результат деятельности в полном объеме	- Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК8. Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации	Определяет свои потребности в изучении дисциплины и выбирает соответствующие способы ее изучения; владеет методикой самостоятельной работы над совершенствованием умений; осуществляет самооценку, самоконтроль через наблюдение за собственной деятельностью	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 9. Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Понимает суть инноваций; применяет новые технологии в профессиональной деятельности; адаптируется в новых ситуациях	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.