

**Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия «Аграрный техникум»**

Согласовано:

Индивидуальный предприниматель
_____ «Кафе» Фламинго»

Организация, предприятие, учреждение

_____/Марьсова Т.М./

(подпись)

(Ф.И.О.)

« ____ » _____ 2019 г.

Утверждаю:

Директор ГАПОУ РХ
«Аграрный техникум»

_____/Недопекин О.М./

« ____ » _____ 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОУД. 16 «Введение в специальность. Профессиональная этика»

Разработчики:

Лохтина В.В. – мастер производственного обучения ГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании ПЦК

Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____ Волощенко Е.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям и дисциплинами, входящим в образовательную программу специальности

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- извлекать информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства;
- определять методы решения профессиональных задач и оценивать результаты деятельности;
- составлять и оформлять технологическую документацию, сообщения, рефераты, портфолио, презентации;
- пользоваться нормативной документацией (сборник рецептур, СанПиН, ГОСТ, ТУ и т.д.);
- владеть навыками использования компьютерной техники;
- давать психологическую характеристику личности, владеть приемами делового общения и навыками культуры поведения, предотвращать и регулировать конфликтные ситуации, устранять конфликтные ситуации в группах и коллективах;
- соблюдать этические нормы поведения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- сущность профессионального роста, как системы профессионального продвижения с учетом самореализации личности;
- требования профессиональных стандартов (в соответствии с будущей профессией);
- этические нормы;
- психологию коллектива и руководства, психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;
- психологию труда и профессиональной деятельности, основные правила профессиональной этики и приемы делового общения в коллективе;
- правила организации и ведения деловых коммуникаций;
 - причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций;
 - основы и особенности делового общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников,</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в</p>

<p>информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска</p>	<p>профессиональной деятельности Приемы структурирования информации</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности</p>

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке	Особенности социального и культурного контекста
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

иностранным языке	иностранным языке. Ведение общения на профессиональные темы	(профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план с учетом требований безопасности Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Применять в профессиональной деятельности приемы делового общения; устанавливать межличностные отношения в коммуникациях любого вида; грамотно организовывать деловые коммуникации; соблюдать этические нормы поведения; использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности	Психологию труда и профессиональной деятельности, основные правила профессиональной этики и приемы делового общения в коллективе; правила организации и ведения деловых коммуникаций; основные нормы и правила современного этикета; причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций; основы и особенности делового общения
--	--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38
в том числе:	
теоретические занятия	30
практические занятия	8
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	2

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины
 «Введение в специальность. Профессиональная этика и психология общения»

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Информационно – мотивирующий				
Тема 1.1 История профессии. Профессиональные требования к личности повара, кондитера.	Содержание учебного материала		10	
	1.	Кулинария как наука. Первые кулинарные книги, школы Современная кулинария. История хакасской кухни.	2	1
	2	Повар – это звучит гордо. Знакомство со стандартом Повар	2	1
	3	Кондитер – специалист праздника. Знакомство со стандартом Кондитер	2	1
	4	Условия труда. Медицинские противопоказания. Профессиональная этика	2	1
	Практические занятия			
	№ 1	Экскурсия в профессиональную лабораторию «Повар» Санитарные правила и правила техники безопасности при работе с оборудованием	1	2
№ 2	Экскурсия в профессиональную лабораторию «Кондитер». Организация рабочих мест	1	2	
Раздел 2. Информационно – обучающий				
Тема 2.1 Содержание учебного плана по профессии	Содержание учебного материала		2	
	1	Учебные дисциплины. Характеристика. Межпредметные связи. Профессиональные дисциплины и модули	2	1
Тема 2.2 Понятие компетенций	Содержание учебного материала		2	
	1	Общие и профессиональные компетенции Характеристика общих компетенций	2	1
Тема 2.3 Освоение общих компетенций	Содержание учебного материала		4	
	1.	Организация проведения теоретических занятий. Рекомендации и требования к оформлению конспектов,	2	1

		лабораторных работ и практических занятий		
	2.	Рекомендации и требования к оформлению СР: сообщения, рефераты, презентации	2	1
Тема 2.4 Основные профессиональные компетенции	Содержание учебного материала		2	
	2.	Организация проведения учебной и производственной практики. Отчётная документация	2	1
Тема 2.5. Профессиональный рост	Содержание учебного материала		4	
	1.	Выставки, мастер-классы, конкурсы – формы профнаправленности и профессионального роста.	2	1
		Порядок и условия проведения. Профессиональная переподготовка. Карьерный рост. Смежные профессии.		
	Практические занятия			
№ 3	Мастер-класс	2	1	
Раздел 3. Информационно-обобщающий				
Тема 3.1 Знакомство с предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала		4	
	1	Типы и виды предприятий общественного питания, краткая характеристика. Рабочее место повара, кондитера. Основные требования работодателей к будущему работнику.	2	2,3
	Практические занятия			
№ 4	Экскурсия на предприятие общественного питания	2	2,3	
Тема 3.2 Знакомство с нормативной документацией	Содержание учебного материала		2	
	1	Знакомство со Сборниками рецептур Знакомство с технологическими картами	2	1,2
Раздел 4. Этика и культура поведения				

Тема 4.1 Этика и культура поведения	Содержание учебного материала		6	
	1	Общие сведения об этической культуре Внешний облик делового человека. Внешний облик повара	2	2
	2	Профессиональная этика	2	2
	Практические занятия			
	№ 5	Правила размещения гостей за столом	2	2,3
	Самостоятельная работа:			
	№ 1. Подготовка сообщений по истории кулинарии: «Блюда хакасской кухни», «Старинные блюда русской кухни», «Исторические сведения о продуктах и блюдах»			
	№ 2. Подготовка презентаций на тему «Кухни народов России», «Зарубежные кухни», «Моя профессия», « Поварская династия в нашей семье»			
	№ 3. Составление отчёта об экскурсии			
№ 4. Оформление технологических карт				
Дифференцированный зачет			2	3
Всего			38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин. Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- интерактивная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, справочно-поисковые системы, экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная:

1. Профессии работников сферы обслуживания: Учебное пособие для профильной и профессиональной ориентации и профильного обучения школьников/А.Ю.Лапин и др.; Под ред. И.Ю.Ляпиной, Т.Л.Служевской. – М.: Издательский центр «Академия», 2015
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативные документы для предприятий общественного питания./Сост. Ковалёв Ю.С. – М.: Дело и Сервис 2013 – 106 с.
3. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов./Под редакцией М.П.Могильного. – М.: Дели принт 2013 -847с.

Дополнительная:

1. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов./Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели принт 2011 -1127с.
2. Национальные кухни народов России, - М.: ЭКСМО, 2011. – 512 с.
3. Березнев А.В. Кухни народов мира. – Автор-составитель А.В. Березнев. – Минск: Парадокс, 2001. – 448 с.
4. Вакуленко В. Кулинарные изыски Европы/Виктория Вакуленко. – Ростов н/Д: Феникс, 2005 – 253 с.
5. Гюнтер Линде и Хайн Кноблах «Кругосветное путешествие по кухням разных народов». – М.: Калита, 1994 – 320 с.
6. Лутовинова И.С. Слово о пище русской.- 2-е изд., перераб. – СПб: «Авалон», «Азбука-классика», 2005. – 288 с.
7. Похлёбкин В.В. Собрание избранных произведений. Из истории русской кулинарной культуры. – М.:Центрполиграф, 1996. – 451 с.
8. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования/ В.В.Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007, - 400 с.
9. Усов В.В. Профессиональная этика и психология в общественном питании. Учебное пособие. М.: Высшая школа -1990г.
10. Хакасская кухня. Обычаи и приём гостей: Фотоальбом/Сост. Л.Е. Чугунекова. Красноярск: Полицор, 2005. – 104 с.

9. Журналы «Вопросы питания», «Питание и общество», «Ресторанные ведомости».

Интернет источники:

1. Портфолио как технология оценки достижений студента:
www.rsu.edu.ru/wordpress/wp-content/uploads/2011/10/20mar_02.pdf
2. Портфолио студента:
utgt73.ru/uploads/kubrakova/Portfolio_studentov.pdf
3. Профессия Повар – видеофильм: <https://www.youtube.com>
4. Хакасские национальные блюда – видеофильм: <https://www.youtube.com>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение

запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знание: Психологии коллектива и руководства; психологических свойства личности, их роль в профессиональной деятельности; психологии труда и профессиональной деятельности основные правила профессиональной этики и приемы делового общения в коллективе; правил организации и ведения деловых коммуникаций; основных норм и правил современного этикета; причин возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций; основ и особенностей делового общения;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>Умения: создавать имидж, благотворно влияющий на профессиональную деятельность; поддерживать деловую репутацию; давать психологическую характеристику личности, владеть приемами делового общения и навыками культуры поведения; предотвращать и регулировать конфликтные ситуации; устранять конфликтные ситуации в группах и коллективах; психологически грамотно строить беседу; предвидеть недовольство собеседника; манипулировать эмоциональным</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>

<p>направлением коммуникации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения; устанавливать межличностные отношения в коммуникациях любого вида грамотно организовывать деловые коммуникации; соблюдать этические нормы поведения; использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности.</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	---	--

5. Возможности использования программы в других ПООП

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программ профессиональных модулей. Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности