

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано

Генеральный директор
«27.09.2020»


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Самара, 2020

Рассмотрено на заседании
ПЦК Пищевых производств и
обслуживания

Протокол 19
от « 14 » 04 2020

Председатель ПЦК Пищевых
производств и обслуживания
Ю.С. Большакова Ю.С. Большакова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «СТЭК»
И.А. Изотова Н. А. Изотова

« 24 » 04 2020



Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22.07.2014 № 384)

Организация - разработчик: ГБПОУ «СТЭК»

Разработчики: Ю. С. Большакова, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	7
3.	Структура и содержание профессионального модуля	8
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	34
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	39

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Направлена на присвоение квалификации «Техник - технолог», входящей в состав укрупненной группы профессий: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.06 Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями и в результате изучения профессионального модуля, обучающийся должен

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки - 288 часов.

Самостоятельной работы - 72 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 216 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 144 часов;
- учебной практики - 36 часов;
- производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результатов обучения
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)...					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практическая работа, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации									
ПК 6.1 - ПК 6.5	Раздел 1. Управление структурным подразделением организации	216	144	52	20	72			
	Учебная практика	36						36	
	Производственная практика	36							36
	Всего:	288	144			72		36	36

3.2. Содержание обучения по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практическая работа, самостоятельная работа	Объем часов..	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения		288	
МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации		144	
Раздел 1. Управление структурным подразделением организации		144	
Тема 1.1. Планирование основных показателей производства	Содержание: Особенности работы предприятия питания. Правовая и нормативная база предприятия питания. Структура управления предприятием питания. Функциональное разделение труда в общественном питании: административно-управленческий, торговый, обслуживающий, технический, производственный персонал. Совмещение профессий Функции и методы управления: экономические, административные, правовые. Трудовой договор. Правила внутреннего трудового распорядка. Классификация, признаки классификации: ассортимент продукции, характер производства, месторасположения, обслуживание контингент, специфика обслуживания. Основные типы предприятий общественного питания. Идентификационные признаки предприятий различных типов и классов: ассортимент продукции, материально-техническая база, методы обслуживания, классификация персонала, качество обслуживания. Источники снабжения и поставки продуктов. Организация складского и товарного хозяйства. Объёмно -планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Виды тары и её характеристика. Сокращение расходов тары. Приёмка и порядок вскрытия тары. Хранение и возврат тары. Сокращение расходов тары. Основные понятия: цех, производство. Структура производства и основные	26 12	 2

	<p>направления ее совершенствования. Цеховая и безцеховая структура.</p> <p>Классификация: овощной, мясной, рыбный, птице-гольевой, мясо-рыбный цеха.</p> <p>Назначение, размещение, режим организации работы.</p> <p>Ассортимент выпускаемой продукции.</p> <p>Классификация: горячий, холодный цехи. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями.</p> <p>Особенности работы горячего цеха. Отличительные особенности организации работы холодного цеха</p> <p>Классификация: горячий, холодный цехи. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями.</p> <p>Особенности работы горячего цеха. Отличительные особенности организации работы холодного</p>		
	<p>Практическая работа № 1 -14:</p> <p>Составление правил внутреннего распорядка.</p> <p>Составление трудового договора.</p> <p>Планирование рабочих мест в доготовочных цехах</p> <p>Организация рабочих мест в заготовочных цехах</p> <p>Организация складского и товарного хозяйства.</p>	14	2,3
Тема 1.2.	Содержание:	44	
Планирование выполнения работ исполнителями.	<p>Сущность и значение оперативного планирования для ритмичной работы производства. Производственная программа. Последовательность оперативного планирования в предприятиях доготовочных и с полным производственным циклом.</p> <p>Плановое меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Принципы составления меню. Последовательность расположения блюд в меню.</p> <p>Виды меню, их характеристика: меню со свободным выбором блюд, меню диетического питания, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, меню дежурных блюд, меню заказное, меню специальных обслуживаний.</p> <p>Технологические и технико-технологические карты: их назначение, содержание, методы составления. Наряд – заказ: понятие, назначение, методы разработки и составления. Сводно - продуктовая ведомость, ведомость покупных товаров</p> <p>разработка и составление</p>	26	2

	<p>Расчет потребности сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с производственной программой.</p> <p>Распределение сырья между цехами. Разработка наряд-заказа с учетом наименования блюд и количества порций</p> <p>Расчет потребности сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с производственной программой.</p> <p>Распределение сырья между цехами.</p>		
	<p>Практическая работа № 15 -32:</p> <p>Расчет количества потребителей за день</p> <p>Расчет количества блюд и напитков за день и по видам.</p> <p>Составление графиков реализации блюд по часам</p> <p>Разработка плана - меню</p> <p>Разработка меню</p> <p>Составление наряда-заказа</p> <p>Составление ведомости покупных товаров и сводно-продуктовой ведомости.</p> <p>Разработка нормативной и технологической документации на новые технологические процессы</p> <p>Разработка технико-технологических карт</p> <p>Разработка калькуляционных карт</p>	18	2,3
<p>Тема 1.3.</p> <p>Организация работы трудового коллектива, учетно-отчетную документацию</p>	<p>Содержание:</p>	30	2
	<p>Характер и организация труда в общественном питании. Принципы организации труда в общественном питании. Функциональное разделение труда в общественном питании: административно-управленческий, торговый, обслуживающий, технический, производственный персонал. Совмещение профессий. Кооперация труда.</p> <p>Организация и обслуживание рабочего места. Создание оптимальных условий труда на рабочем месте.</p> <p>Нормирование труда в процессе организации труда на предприятии.</p> <p>Методы нормирования труда: опытно-статистический, аналитический (технический).</p> <p>Важность постоянного профессионального развития персонала и наличия на предприятии питания возможностей для профессионального обучения на рабочем месте. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Личная</p>	18	

	<p>ответственность работников данного уровня в области обучения и оценки результатов обучения.</p> <p>Методики обучения в процессе трудовой деятельности. Методы осуществления взаимосвязи с другими подразделениями производства. Методы предотвращения и разрешения проблем и конфликтных ситуаций в работе бригады/команды</p> <p>Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за обучение персонала на предприятии питания. Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.</p> <p>Валовой доход. Прибыль и рентабельность. Точка безубыточности.</p> <p>Виды графиков выхода на работу их характеристика. Порядок оформления табеля учета рабочего времени</p>		
	<p>Практическая работа № 33-44:</p> <p>Составление трудового договора</p> <p>Разработка правил внутреннего трудового распорядка</p> <p>Анализ должностных инструкций работников общественного питания</p> <p>Расчет численности и состава работников общественного питания</p> <p>Построение организационной структуры и управления на предприятии общественного питания</p> <p>Расчет заработной платы</p> <p>Расчет показателей эффективности производства</p> <p>Составление графиков выхода на работу</p> <p>Составление табеля учета рабочего времени</p>	12	2,3
Тема 1.4.	Содержание:	24	
Контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями.	<p>Проектирование нормы времени. Нормируемые затраты рабочего времени.</p> <p>Прогрессивные нормы труда.</p> <p>Классификация затрат рабочего времени при техническом нормировании. Виды наблюдений за использованием рабочего времени.</p> <p>Рабочее место: эффективность организации. Признаки классификации: механизированные, автоматизированные, немеханизированные.</p> <p>Специализированные и универсальные рабочие места. Повышение эффективности труда на производстве и в торговом зале.</p> <p>Виды производственного контроля: производственный контроль, бракераж. Оценка</p>	16	2

	эффективности производственной деятельности: косвенные показатели ритмичности, элементы затрат, основные статьи калькуляции.		
	Практическая работа № 45 -52: Расчет рабочего времени работников общественного питания Повышение эффективности труда на производстве и в торговом зале. Проведение фотографии рабочего дня работника общественного питания Проведение фотографии технологического процесса	8	2,3
	Курсовая работа	20	
Самостоятельная работа: Изучить тарифно-квалификационного справочника и профессий (специальностей) работников общественного питания Составить плана-меню для различных типов предприятий общественного питания Составление схемы специализированных цехов Анализ меню предприятия общественного питания Составление калькуляционной карты на блюдо Составление сравнительной таблицы форм обслуживания посетителей Анализ современных форм оплаты труда на предприятиях общественного питания Сравнительный анализ методов нормирования труда Изучение основных положений и нормативно-правовых документов , используемых при составлении графиков работы, должностных обязанностей. Составление перечня допустимых дисциплинарных взысканий и поощрений Анализ моделей систем качества на основе стандартов ИСО 9000 Анализ основных международных стандартов ИСО и межгосударственных стандартов в сфере услуг Изучение и анализ Закона Российской Федерации «О стандартизации» Изучение и анализ Закона РФ «О защите прав потребителей»		72	
Учебная практика		36	
Виды работ: Организация работы участка виртуального предприятия общественного питания: расчет экономических показателей (рентабельность, прибыль, валовый доход). Организация работы участка виртуального предприятия общественного питания: расчет потребности в персонале. Организация работы участка виртуального предприятия общественного питания: организация рабочих мест.			

Организация работы участка виртуального предприятия общественного питания: расчет заработной платы, графика выхода на работу Организация работы участка виртуального предприятия общественного питания: оформление нормативно-технологической документации		
Производственная практика Виды работ: Ознакомление с предприятием общественного питания. Участие в оперативном планировании производства. Планирование и организация деятельности работников производства продукции общественного питания. Оценивание результатов работы бригады. Анализ эффективности работы структурного подразделения предприятия общественного питания. Оформление технологической документации.	36	
Квалификационный экзамен		
Всего	288	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. Ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. Репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. Продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- рабочие места обучающихся
- рабочее место преподавателя

Технические средства обучения:

- компьютер,
- проектор,
- экран,

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Белова Т.А. Технология и организация производства продукции и услуг. Уч. пос. .- М.:КНОРУС, 2016
2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на ПОП. Учебник. .- М.:КНОРУС, 2016

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012
2. Зайко Г.М., Джун Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Магистр, 2015
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Изд. 3-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2014
4. Никуленкова В.В. Проектирование предприятий общественного питания. – М.; 2015

5. Усов А.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.; 2015

6. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб. практич. пособие. 3-е изд. Ростов н\Д Феникс, 2013

Интернет - ресурсы

www.restoran-business.ru

www.restoved.ru

www.arsenal-moscow.ru

www.restoranoved.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

При освоении программы модуля используются лекционно-практические формы проведения занятий, практикум, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Аудиторные занятия и учебная практика в рамках модуля проводятся в кабинетах и лабораториях учебного заведения преподавателями, имеющими соответствующий уровень профессиональной подготовки с соблюдением требований охраны труда, техники безопасности, санитарных и противопожарных норм.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Физиология питания»; «Организация хранения и

контроль запасов сырья»; «Экономика организации»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 год.

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности общих компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	Расчёт норм вложения продуктов в блюда и выхода продукции в ассортименте: составление меню, план-меню, наряда-заказа, калькуляционных карт. Оценка количества необходимых материальных и человеческих ресурсов. Участие в разработке структуры издержек производства. Определение путей снижения затрат. Применение методики расчета экономических показателей.	- экспертная оценка деятельности
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Составление рациональных графиков работы членов бригады. Составление ежедневных планов бригады по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Распределение производственных заданий между работниками в зависимости от их умений и компетенции. Участие в разработке должностных инструкций для членов бригады. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации;	экспертная оценка деятельности
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Разъяснение обязанностей, планов и организационных требований членам бригады. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работами в процессе производства. Распределение производственных заданий между работниками в зависимости от их умений и	экспертная оценка деятельности

	компетенций. Организация рабочих мест в производственных помещениях	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Проверка соблюдения работниками требований к качеству продукции на всех этапах производства. Предотвращение возникновения проблем в бригаде и разрешение их. Контроль и оценка выполнения членами бригады производственных заданий. Ведение учета рабочего времени членов бригады. Проведение технического нормирования труда.	экспертная оценка деятельности
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Аккуратное и точное составление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией производства. Составление документации по расчету себестоимости блюд. Оформление документации о результатах контроля качества продукции производства.	экспертная оценка деятельности

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их	- обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области составления и использования бухгалтерской и налоговой отчетности; - демонстрация эффективности и качества выполнения	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося

эффективность и качество.	профессиональных задач	
ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области составления и использования бухгалтерской отчетности и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - использование при решении профессиональных задач различных источников информации, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- Демонстрация навыков работы в бухгалтерских и нормативно - справочных программах	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. -Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; -Владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области составления и использования бухгалтерской и налоговой отчетности;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
---	--	--