

Департамент образования и науки Курганской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Курганский государственный колледж»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО  
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

для специальности

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Базовый уровень подготовки

Курган 2024

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**Организация-разработчик:**

ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

**Разработчик:**

Журавлева Анна Валентиновна, преподаватель ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Рекомендована к использованию:  
Протокол заседания цикловой  
комиссии естественнонаучных и  
социально-гуманитарных  
дисциплин  
№ 1 от «12» августа 2024г.

Заведующая цикловой  
комиссией \_\_\_\_\_  
Малькова Е.В.

Согласована:  
И.О. Заместителя директора по  
учебной работе



Гуляева И.В.



©Журавлева А.В., ГБПОУ КГК

©Курган, 2024

СОДЕРЖАНИЕ	СТ Р.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17
6 ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения (ПК):

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Опыт работы не обязателен.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь** в соответствии с **ФГОС**:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать** в соответствии с **ФГОС**:

- 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;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 204 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 132 часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 88 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 44 часа;  
производственной практики – 72 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производства хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5	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, 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 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.

Планируемые личностные результаты  
в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ПМ.05 Организация работы структурного подразделения	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР13, ЛР 15, ЛР 17

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 «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	Производство (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассрочечная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, 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	
ПК 5.1- 5.5		132	88	34	10	44	-	-		
	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>	72						72		
	Всего:	204	88	34	10	44	-	-	72	

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел ПМ Организация работы структурного подразделения		204	
МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации		132	
Раздел 1. Планирование выполнения работ исполнителями.			
Тема 1. Организация произ- водственного процесса на предприятии	Содержание	6	2
	1 Организация работы структурного подразделения. Предприятие как субъект и объект предпринимательской деятельности. Нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность предприятий. Среда функционирования предприятия: внешняя и внутренняя. Организационно-правовые формы предпринимательства.	2	
	2 Организация вспомогательных и обслуживающих структурных подразделений. Понятие производственного процесса. Классификация производственных процессов. Основные и вспомогательные частичные производственные процессы. Понятие производственной операции. Классификация производственных операций.	2	
	3 Контроль за деятельностью структурного подразделения. Понятие производственной структуры. Факторы, определяющие производственную структуру. Требования к производственной структуре предприятия. Разновидности производственной структуры. Типы производства и их характеристика.	2	
	Самостоятельная работа студента	8	
Тема 1.2.	Содержание	8	2



Организация основного производства и оперативное управление им	1	Организация производственного потока. Основные этапы организации основного производства. Признаки поточного производства. Понятие ведущей машины потока.	2	
	2	Ведение учетной документации структурного подразделения. Расчет производственного задания рабочим местам. Понятие ритма потока и его расчет. Расчет количества ведущих машин и их загрузки.	2	
	3	Анализ процесса и результатов работы структурного подразделения. Понятие рабочего места. Пути совершенствования организации основного производства.	2	
	4	<b>Оперативное управление основным производством.</b> Содержание оперативного управления производством. Организация контроля и регулирование производства.	2	
	Самостоятельная работа студента		8	
Тема 1.3. Производственная мощность предприятия	Содержание		6	2
	1	Производственная мощность предприятия. Понятие производственной мощности предприятия. Общая методика расчета производственной мощности.	2	
	2	<b>Практическая работа № 1.</b> Расчет $x$ показателей производственной программы предприятий	2	
	3	<b>Практическая работа № 2.</b> Расчет производственного задания, ритма работы участка	2	
	Самостоятельная работа студента		6	
Раздел 2 Планирование работы структурного подразделения				
Тема 2.1. Система планов организации	Содержание		14	1
	1	Расчёт и планирование производственного процесса организации. Понятие планирования на предприятии. Основные вопросы при планировании. Этапы планирования. Стратегический план. Среднесрочное планирование. Текущее планирование. Разделы плана.	2	
	2	Расчёт и планирование хозяйственной деятельности организации. Понятие бизнес-плана. Основные разделы бизнес-плана, их характеристика.	2	
	3	<b>Практическая работа № 3.</b> Расчёт и производственных показателей работы	2	

		структурных подразделений.		
	4	<b>Практическая работа № 4.</b> Расчёт производственной мощности структурного подразделения.	2	
	5	<b>Практическая работа № 5</b> Расчет запаса сырья и площади складских помещений структурного подразделения.	2	
	6	<b>Практическая работа № 6</b> Расчет себестоимости и цен на продукцию структурного подразделения	2	
	7	<b>Практическая работа № 7</b> Расчет себестоимости и цен на продукцию структурного подразделения	2	
		Самостоятельная работа студента	6	
Тема 2.2. Ресурсы предприятий пищевой промышленности		Содержание	28	2
	1	Понятие основных средств предприятия. Сущность, значение и виды основных фондов промышленного предприятия. Виды оценки основных фондов. Амортизация основных фондов. Методика начисления амортизации.	2	
	2	Эффективность использования основных средств. Система показателей обеспеченности и эффективности использования основных фондов и методика их расчета. Пути эффективности использования основных фондов на предприятии.	2	
	3	Понятие оборотного капитала. Экономическая сущность и состав оборотных средств промышленного предприятия. Методика их расчета.	2	
	4	Трудовые ресурсы предприятия. Сущность трудовых ресурсов промышленного предприятия, их состав. Производительность и эффективность труда на предприятии. Система показателей по труду и методика их определения.	2	
	5	Оплата труда. Сущность и функции оплаты труда. Организация оплаты труда на предприятии.	2	
	6	<b>Практическое занятие № 8.</b> Расчет годовой нормы амортизации.	2	
	7	<b>Практическое занятие № 9.</b> Расчет показателей эффективности использования основных средств.	2	
	8	<b>Практическое занятие № 10.</b> Расчет структуры оборотных средств.	2	
	9	<b>Практическое занятие № 11.</b> Планирование потребности в оборотных средствах	2	

		и определение их стоимости.		
	10	<b>Практическое занятие № 12.</b> Планирование потребности в оборотных средствах и определение их стоимости.	2	
	11	<b>Практическое занятие № 13.</b> Расчет баланса рабочего времени. Составление штатного расписания.	2	
	12	<b>Практическое занятие № 14.</b> Оформление документов по учету рабочего времени.	2	
	13	<b>Практическое занятие № 15.</b> Расчет заработной платы различным категориям работников.	2	
	14	<b>Практическое занятие № 16.</b> Расчет заработной платы различным категориям работников.	2	
	Самостоятельная работа студента		6	
Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями				
Тема 3.1. Основные показатели деятельности пищевых предприятий				
	Содержание		14	2
	1	Себестоимость продукции и издержки обращения. Экономическая сущность издержек. Понятие, состав и структура себестоимости. Группировка затрат, образующих себестоимость продукции, по элементам сметы и статьям калькуляции. Их назначение, особенности расчета. Классификация затрат, образующих себестоимость продукции.	2	
	2	Ценообразование на продукцию организации. Понятие и функции цены. Классификация цен. Методы ценообразования на продукцию организации. Структура цены на продукцию.	2	
	3	Прибыль и рентабельность. Сущность и виды прибыли. Балансовая прибыль, ее распределение. Чистая прибыль и ее использование. Факторы, влияющие на величину прибыли. Понятие рентабельности. Ее назначение в расчетах. Рентабельность производства и рентабельность продукции. Пути повышения рентабельности.	2	
	4	<b>Практическое занятие № 17.</b> Расчет основных экономических показателей пищевого промышленного предприятия.	2	
	Самостоятельная работа студента		6	

Раздел 4. Ведение учетно-расчетной документации. Оценка эффективности деятельности организации			
Тема. 4.1. Оценка эффективности деятельности организации.	Содержание	8	2
	1 Инновации и инвестиции. Экономическая оценка инвестиционных проектов Понятие «инновации» и «инвестиции». Субъекты инвестиционной деятельности. Виды и источники инвестиций. Инвестиции, образующие собственный и заемный капитал реципиента. Капиталообразующие инвестиции.	2	
	2 Капитальные вложения и капитальное строительство. Понятия «капитальное строительство» и «капитальные вложения». Основные направления капитальных вложений. Состав и структура капитальных вложений.	2	
	3 Определение показателей прибыли организации и рентабельности. Определение показателей прибыли организации и рентабельности пищевого промышленного предприятия.	2	
	4 Определение основных экономических показателей пищевого промышленного предприятия. Расчет основных экономических показателей пищевого промышленного предприятия.	2	
	Самостоятельная работа студента	4	
Курсовая работа	Содержание	10	
	1.Определение темы курсовой работы в целях углубления и закрепления знаний по дисциплине	2	
	2.Разработка плана курсовой работы	2	
	3. Изучение положений нормативных и директивных документов	2	
	4. Подготовка к защите курсовой работы (определение тезисов)	2	
	5. Защита курсовой работы	2	
	Всего	88	
Производственная практика	72		
Виды работ:			
1.Организационно-экономическая характеристика предприятия. Техника безопасности.			
2. Расчет выработки продукции			
3. Расчет количества и стоимости основного сырья			

4. Расчет количества и стоимости дополнительного сырья		
5. Расчет количества и стоимости электроэнергии на технологические нужды		
6. Расчет потребности и стоимости топлива на технологические нужды		
11. Расчеты калькуляции себестоимости продукции		
12. Расчет оптовых и отпускных цен на готовую продукцию		
13. Расчет товарной и реализованной продукции		
14. Расчет прибыли, затрат на 1 руб. товарной продукции и уровня рентабельности		
15. Расчет уровня рентабельности		
16. Расчет капитальных вложений и стоимости основных производственных фондов		
17. Основные технико-экономические показатели работы предприятия.		
18. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.		
19. Ведение табеля рабочего времени работников цеха.		
7. Расчет численности рабочих производственных бригад		
8. Расчет бригадной тарифной ставки и сдельных расценок		
9. Расчет фонда оплаты труда бригады		
10. Расчет численности промышленно- производственного персонала		
22. Анализ экономической эффективности управленческого решения.		
23. Зачет (Ведение и оформление дневника практики. Составление и оформление отчёта)		
<p>Примерная тематика курсовой работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Резервы повышения качества продукции пищевой промышленности</li> <li>2. Резервы снижения себестоимости продукции пищевой промышленности</li> <li>3. Повышение рентабельности работы предприятий пищевой промышленности</li> <li>4. Экономическая эффективность научно–технического прогресса на предприятиях пищевой промышленности</li> <li>5. Издержки производства, прибыль и валовый доход</li> <li>6. Инвестиционная деятельность на предприятиях пищевой промышленности</li> <li>7. Экономическая эффективность использования оборотных средств</li> <li>8. Экономическая эффективность использования основных средств.</li> <li>9. Бизнес-план предприятия пищевой промышленности.</li> <li>10. Формирование прибыли на предприятиях пищевой промышленности</li> <li>11. Кадры на предприятиях пищевой промышленности</li> <li>12. Пути повышения производительности труда на предприятиях пищевой промышленности</li> <li>13. Организация оплаты труда на предприятиях пищевой промышленности</li> <li>14. Планирование финансовых результатов деятельности предприятия</li> <li>15. Порядок ценообразования и ценовая политика на предприятиях пищевой промышленности</li> </ol>		

16. Оценка финансового состояния организации		
17. Разработка мероприятий по стабилизации финансового состояния		
18. Виды себестоимости и классификация затрат на предприятиях пищевой промышленности		
Самостоятельная работа при изучении МДК		
<p>Чтение конспекта, учебной и дополнительной литературы, ознакомление с нормативными документами, ответы на контрольные вопросы, составление тестовых заданий, схем, тематических кроссвордов, решение ситуационных задач.</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций.</p> <p>Самостоятельное изучение и составление конспектов по нижеперечисленным темам.</p> <p>Написание рефератов.</p> <p>Создание презентаций.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <p>Пищевые промышленные предприятия и экономическая реформа.</p> <p>Пищевые промышленные предприятия малого бизнеса и их эффективность.</p> <p>Ценообразование на пищевых промышленных предприятиях.</p> <p>Производственная структура пищевого промышленного предприятия.</p> <p>Управление на пищевом промышленном предприятии.</p> <p>Организация основного производства на пищевом промышленном предприятии.</p> <p>Организация вспомогательного производства и ее эффективность на пищевом промышленном предприятии.</p> <p>Организация технического нормирования труда на пищевом промышленном предприятии.</p> <p>Планирование производственной мощности на пищевом промышленном предприятии.</p> <p>Бизнес - планирование на пищевом промышленном предприятии.</p> <p>Планирование производственной программы на пищевом промышленном предприятии.</p> <p>Планирование численности промышленно - производственной персонала на пищевом промышленном предприятии.</p> <p>Планирование оплаты труда на пищевом промышленном предприятии.</p>		

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)

     - темы внесены по запросу работодателя (реализуются на базе преподавателя/с привлечением специалистов предприятий)

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально — экономических дисциплин. Оборудование учебного кабинета: компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, автоматизированное рабочее место преподавателя; автоматизированные рабочие места учащихся; методические пособия; комплект учебно-методической документации (инструкционные карты; карточки для индивидуального опроса), таблицы, тесты.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

- Базаров, Т.Ю. Управление персоналом: учебник / Т.Ю. Юазаров.- М.: Академия, 2017.  
Беляев, В.К. Методы и модели планирования на предприятии: электронный учебник / В.К. Беляев.- М.: Кнорус, 2022.  
Голубева, Т.М. Основы предпринимательской деятельности / Т.М. Голубева. – М., Инфра-М, 2021.  
В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. Экономика предприятия: Учебник. Практикум / - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: КУРС: НИЦ Инфра-М, 2021  
Драчева, Е.Л. Менеджмент: учебник / Е.Л. Драчева. – М.: Академия, 2020  
Лопарева, А.М. Бизнес-планирование / Е.Л. Драчева. – М., 2022  
Сафронов, Н.А. Экономика организации (предприятия) / Н.А. Сафронов. – М., 2021  
Стабровская, О.И. Проектирование хлебопекарных предприятий: учеб. пособие / О.И. Стабровская, 2021  
Чумак, В.Г. Менеджмент в схемах: Альбом наглядных пособий для специальностей СПО / В.Г. Чумак. – Москва: ФГБУ ИПК Минобрнауки России, 2022

#### Дополнительные источники:

1. Бекетова, О.Н. Бизнес-план: теория и практика / О.Н. Бекетова. - М.: Изд-во «Альфа-Пресс», 2017.
2. Буров В.П. Бизнес-план фирмы. Теория и практика: учеб. пособие / В.П. Буров. - М.: ИНФРА-М, 2018.
- Грибов, В.Д. Экономика организации (предприятия): учеб. пособие / В.Д. Грибов. -М.: КНОРУС, 2019.
4. Попов, В.М. Бизнес-план инвестиционного проекта: учеб. пособие / В.М. Попов. - М.: Финансы и статистика, 2017.
6. Сухова, Л.Ф. Практикум по разработке бизнес-плана и финансовому анализу предприятия: учеб. пособие / Л.Ф. Сухова. -М.: Финансы и статистика, 2016.-322 с.

### 4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся спаренными уроками продолжительностью один академический час, общая продолжительность спаренного урока - 2 академических часа.

Освоению данного профессионального модуля должны предшествовать изучение следующих дисциплин:

- ЕН.02 Информационные технологии в профессиональной деятельности  
ОП.01. Основы экономической теории  
ОП.02. Экономика организации

- ОП.04. Основы менеджмента и маркетинга
- ОП.05. Документационное обеспечение управления
- ОП.07. Бухгалтерский учет и налогообложение
- ОП.09. Экономический анализ

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.05 Организация работы со структурным подразделением.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Точность выполнения производственных работ с применением принципов, форм и методов организации производственного и технологического процессов на производстве; Эффективность планирования работы коллектива исполнителей с учетом оптимального использования видов, форм и методов мотивации персонала	Лабораторные и практические работы Экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Производственная практика.
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	_ Точность оформления документации - правильность подбора вида матрицы для заданных условий	Лабораторные и практические работы Экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Производственная практика.
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- Правильность проектирования и подбора оборудования для автоматизированных линий для производства изделий	Лабораторные и практические работы Курсовая работа Производственная практика.
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- Эффективность выполнения работ исполнителями	Лабораторные и практические работы Курсовая работа Производственная практика.
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- Правильность ведения учетно – отчетной документации	Лабораторные и практические работы Экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Курсовая работа Учебная практика Производственная практика.

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 и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии; Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Грамотность самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности; Высокая ответственность за свой труд; Правильность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в конкретной профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Результативность нахождения и использования источников информации; Эффективность поиска необходимой информации; Эффективность использования различных источников информации, включая электронные; Обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Результативность нахождения, точность обработки, правильность хранения и передачи информации с помощью мультимедийных средств информационно-коммуникационных технологий; Правильность, рациональность работы с различными прикладными программами.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.

<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Добровольность и осознанность необходимости оказания помощи участникам команды; Эффективность нахождения продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях; Результативность выполнения обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности; Эффективность и добровольность установки и поддержания хороших отношений с сокурсниками и преподавателями на толерантной основе; Добровольность обмена своими знаниями и опытом с целью помощи другим; Внимательность и заинтересованность мнением сокурсников и преподавателей и признание их знаний и навыков; Эффективность соблюдения норм деловой культуры; Эффективность соблюдения этических норм.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p><b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; Умение ставить цели и определять порядок их осуществления; Анализ полученных результатов; Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности путем развития самостоятельности, самообразования; эффективность планирования обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p><b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Своевременность и осознанность проявления интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.</p>



