

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

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по УПР
_____ И.А. Арасланов
«___» _____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 «Организация работы структурного подразделения»

**по специальности
среднего профессионального образования**

19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦК

Протокол № _____

от «___» _____ 2023 г.

_____ Е.Г. Волощенко

Шира, 2023г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 № 379.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум»

Разработчик: Волощенко Елена Геннадьевна – преподаватель профессионального цикла 1 квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04. Организация работы структурного подразделения

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций(ПК):

- ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства
- ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 4.3. Организовать работу трудового коллектива.
- ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке работников в области технологии мяса и мясных продуктов при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения студентов.

1.2. Цели и задачи 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:

- планирование работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- 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 работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

знать:

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего часов –432 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **324** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **216** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **108** часов;

курсовое проектирование – **20** часов

учебной практики – **36** часа

производственной практики – **72** часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, указанными в ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ Исполнителями
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
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-коммуникативные 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, Осознано планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СОДЕРЖАНИЕ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная практика (по профилю специальности), часов
			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
ПК4.1-ПК4.5	ПМ.04 Организация работы структурного подразделения	432	324	122	20	108		36	72
	МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации	324	216	122	20				
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72	72						72
	Всего:	432	324	122	20	108		36	72

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 04. Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.04 Организация работы структурного подразделения		432	
МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации		324	
Тема 1. Сущность и характерные черты современного менеджмента	Содержание учебного материала 1 Сущность, цели, задачи менеджмента 2 Менеджмент как особый вид управления 3 Функции и виды менеджмента 4 Принципы менеджмента	4	1-2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: доклад на тему «Развитие управления в России»	2	3
Тема 2. Организация и управление	Содержание учебного материала 1 Понятие организации. 2. Внутренняя среда организации 3. Внешняя среда организации 4 Система методов управления	4	1-2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить презентацию по теме «Менеджмент в современном обществе»	8	3
Тема 3. Планирование деятельности структурного подразделения	Содержание учебного материала		
	1. Сущность, содержание, виды, принципы и методы планирования. 2. Бизнес-план предприятия, характеристика его разделов. 3. Методика расчета основных технико-экономических показателей производства мяса и мясных продуктов. 4. Стратегическое планирование: сущность и этапы 5. SWOT- анализ внутренней и внешней среды подразделения 6. Текущее и оперативное планирование 7. Процесс принятия и реализации управленческих решений	8	1-2

	Практическая работа 1 Составление резюме бизнес- плана	2	2-3
	Практическая работа 2 Заполнение разделов бизнес - плана	6	2-3
	Практическая работа 3 Проведение SWOT-анализа	2	3
	Практическая работа 4 Расчет основных технико – экономических показателей	2	2-3
	Практическая работа 5 Принятие управленческих решений	4	2-3
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Оформить кроссворд по теме: «Стратегическое планирование».	8	3
	Содержание учебного материала	8	1-2
	1 Понятие и состав материально-технических ресурсов структурного подразделения мясоперерабатывающего предприятия. 2 Оценка эффективности использования материально-технических ресурсов. 3. Факторы и направления повышения эффективности использования материально-технических ресурсов. 4 Материально-техническая база структурного подразделения, ее состав. 5 Организация материально-технического обеспечения. 6 Организационные формы материально-технического обеспечения. 7 Анализ обеспеченности предприятия материальными ресурсами. 8 Оптимизация загрузки производственных мощностей.		
	Практическая работа 6. Оценка эффективности использования материально-технических ресурсов -	4	
	Практическая работа 7. Анализ обеспеченности предприятия материальными ресурсами	6	1-2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить презентацию на тему «Планирование материальных ресурсов предприятия»	8	3
Тема 5. Основные приемы организации работы исполнителей	Содержание учебного материала	8	1-2
	1. Структура управления организации 2. Типы организационных структур управления 3. Основные стили руководства. Персонал организации 4. Разработка должностных инструкций 5. Кадровый резерв и планирование карьеры 6. Мотивация труда. Теории мотивации 7. Сущность и виды делового общения 8. Конфликты. Управление конфликтами и стрессами		
	Практическая работа 8 Построение организационной структуры подразделения	4	2-3

	Практическая работа 9 Составление должностной инструкции	2	
	Практическая работа 10 Анализ мотивации структурного подразделения	4	
	Практическая работа 11 Разработка систем мотивации	4	
	Практическая работа 12 Определение степени удовлетворенности карьерой сотрудника	2	
	Практическая работа 13 «Анализ конфликтов»	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить доклад по теме: «Кадровый резерв как инструмент мотивации персонала», презентацию по теме «Управление талантами», «Эволюция теорий мотивации», Написать конспект на тему «Цели службы управления персоналом, направление и ее деятельности и функции». Заполнить таблицу «Классификация конфликтов» написание эссе-рассуждения на тему «Стресс- зло или благо?» (можно рассуждать о стрессе как применительно к человеку, так и к коллективу в целом)	36	3
Тема 6. Структура издержек производства и пути снижения затрат	Содержание учебного материала	4	1-2
	1. Издержки производства мяса и мясных продуктов, услуг. 2. Смета затрат и методика ее составления 3. Калькуляция себестоимости мяса и мясных продуктов. 4. Пути снижения затрат в структурном подразделении		
	Практическая работа 14 Состав и структура издержек предприятия	4	2-3
	Практическая работа 15 Расчет себестоимости мяса и мясных продуктов	6	
	Практическая работа 16 Калькуляция себестоимости мяса и мясных продуктов	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить кроссворд по теме издержки, подготовить сообщение по теме « Пути снижения себестоимости производства мяса и мясных продуктов»,	6	3
	Тема 7. Методика расчета экономических показателей структурного подразделения	Содержание учебного материала	12
1. Сущность и виды эффективности деятельности структурного подразделения мясоперерабатывающего предприятия. 2. Методика расчета валового дохода, чистого дохода, прибыли и уровня рентабельности производства мяса и мясных продуктов. 3. Показатели экономической эффективности производства мяса и мясных продуктов. 4. Экономические показатели развития производства мяса и мясных продуктов.			

	<p>Методика расчета выхода продукции.</p> <p>5. Сущность и источники дохода. Факторы влияющие на доход.</p> <p>6. Прибыль, ее сущность и функции. Анализ прибыли.</p> <p>7. Рентабельность, методика расчета и анализа</p> <p>8. Экономическая функция и функция цен. Цена на продукцию.</p> <p>Механизм ценообразования</p>		
	Практическая работа 17 Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	6	2-3
	Практическая работа 18. Расчет выхода продукции	4	
	Практическая работа 19 Расчет валового дохода, чистого дохода, прибыли и уровня рентабельности производства мяса и мясных продуктов	4	
	Практическая работа 20 Расчет цены на продукцию	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Написать конспект по теме Товарные запасы организации и показатели их состояния. Составить кроссворд на тему «Ценообразование», подготовить презентацию на тему «Рентабельность предприятия и ее виды»	14	3
Тема 8. Методика расчета заработной платы персонала структурного подразделения организации	Содержание учебного материала	10	1-2
	<p>1. Состав и структура трудовых ресурсов организации.</p> <p>2. Методы планирования численности работников организации</p> <p>3. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.</p> <p>4 Организация и нормирование труда. Производительность труда и факторы ее роста</p> <p>5. Принципы оплаты труда. Тарифная система.</p> <p>6. Бестарифная система оплаты труда. Формы и системы оплаты труда.</p> <p>7. Фонд оплаты труда и его структура</p> <p>8. Основные элементы и системы премирования работников</p>		
	Практическая работа 21 Планирование численности работников структурного подразделения	4	2-3
	Практическая работа 22 Составления табеля учета рабочего времени работников	2	
	Практическая работа 23 Расчет заработной платы персонала структурного подразделения	8	
Практическая работа 24 Расчет производительности труда	6		

	Внеаудиторная самостоятельная работа: презентацию на тему « Оплата труда работников».	8	3
Тема 9. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации	Содержание учебного материала	4	1-2
	1. Сущность экономической эффективности деятельности структурного подразделения и факторы, влияющие на ее уровень 2. Показатели экономической эффективности		
	Практическая работа 25 Оценка эффективности деятельности подразделения.	4	2-3
	Практическая работа 26 Выявление резервов повышения эффективности деятельности в структурном подразделении. Разработка задания по использованию выявленных резервов	6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Написать конспект «Критерии экономической эффективности деятельности предприятия сельскохозяйственного производства»	6	3
Тема.10 Формы документов, порядок их заполнения	Содержание учебного материала	8	2
	1. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект и как имущественный комплекс. 2. Классификация организаций (предприятий). 3. Правовые основы хозяйственной деятельности структурного подразделения организации. 4. Основные виды договоров в области профессиональной деятельности. 5. Коммерческие и технические условия договоров на поставку и реализацию мяса и мясных продуктов. 6. Основные виды контрактов на реализацию мяса и мясных продуктов. 7. Законы и нормативные акты, регламентирующие деятельность структурного подразделения организации.		
	Практическая работа 27 Оформление документации в области профессиональной деятельности	4	2-3
	Практическая работа 28 Оформление контрактов	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить алгоритм работы с исходящей и входящей документацией»	4	3
Тема.11 Учет и отчетность	Содержание учебного материала	4	2

структурного подразделения организации	1. Понятие, задачи и функции учета. 2. Порядок проведения учета мяса и мясных продуктов 3. Учетно-отчетная документация структурного подразделения организации. 4. Порядок ведения и оформления учетно-отчетной документации.		
	Практическая работа 29 Учет и отчетность на предприятии мясной продукции	8	2-3
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Написать конспект «Классификация учетных документов», «Организация хранения документов»	8	3
Курсовая работа	Этапы выполнения работы	20	
	1. Выбор темы, цель, задачи, предмет и объект исследования. 2. Подбор литературы. 3. Поэтапное написание работы: введение, теоретическая часть, практическая часть (аналитическая часть: характеристика предприятия и анализ финансово-экономической деятельности предприятия, мероприятия), заключение. 4. Составление презентации. 5. Написание доклада. 6. Защита курсовой работы.	20	2-3
Примерная тематика курсовых работ: Основные механизмы повышения эффективности труда на предприятии Моральная мотивация сотрудников на предприятии Оценка эффективности управления персоналом Анализ показателей рентабельности предприятия Прибыль и рентабельность предприятия Оценка эффективности использования ресурсов Планирование производительности труда на предприятии Особенности организации оплаты труда на предприятии Анализ финансовой деятельности предприятия Анализ и оценка трудовых ресурсов предприятия Материальная мотивация сотрудников на предприятии Влияние мотиваций на сокращение текучести кадров предприятия Формы и системы оплаты труда на предприятии Кадровый резерв как инструмент мотивации персонала Стили и методы управления руководителя предприятия			

Производительность труда как показатель эффективности управления деятельностью предприятия Влияние внешней и внутренней среды на деятельность предприятия Экономические методы в системе управления коллективом исполнителей Административные методы в системе управления коллективом исполнителей Производственные конфликты и пути их решения на предприятии Роль социально-психологических методов в системе управления коллективом исполнителей Динамика и причины текучести кадров Производственная структура предприятия и повышение ее эффективности Анализ деятельности маркетинговой службы предприятия Оценка эффективности работы с кадровым резервом			
Экзамен			
Учебная практика		36	2-3
Выполнение работ – расчет выхода продукции в ассортименте; - ведение табеля учета рабочего времени работников; - расчет заработной платы; - расчет экономических показателей структурного подразделения организации; - организация работы коллектива исполнителей; - Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.			
Производственная практика (по профилю специальности)		72	3
Выполнение работ - планирование работы структурного подразделения - оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации - принятие управленческих решений			

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете «Информационные технологии в профессиональной деятельности». Оборудование кабинетов: автоматизированные рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером, комплект учебно-методических материалов по темам. Реализация программы модуля включает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Грибов В.Д. Управление структурным подразделением : учебник/ В.Д. Грибов – М.: КНОРУС, 2019. – 278 с. – (Среднее профессиональное образование)

2. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия): учебник/ В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. - 10-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2016. – 416 с. – (Среднее профессиональное образование)

Дополнительные источники:

1. Чечевицына Л.Н. Экономика организации: учеб. Пособие / Л.Н. Чечевицына, Е.В. Хачадурова, - Изд. 3-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 382 с. (Среднее профессиональное образование).

2. Чечевицына Л.Н. Экономика организации: практикум учеб. Пособие / Л.Н. Чечевицына, Е.В. Хачадурова, - Изд. 3-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 254 с. (Среднее профессиональное образование).

3. Литвинюк А.А. Управление персоналом: учебник и практикум для СПО/ под ред. А.А. Литвинюка. – 2-е изд., перераб и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 498с. – Серия: Профессиональное образование

4. Федорова Н.В. Управление персоналом: учебник/ Н.В. Федорова, О.Ю. Минченкова. –М.: КНОРУС, 2016. – 224 с. (Среднее профессиональное образование).

5. Трудовой кодекс РФ по состоянию на 01 сентября 2021 г. с комментариями к

последним изменениям. – Москва: Эксмо, 2021. – 432 с. – (ГАРАНТ: достоверно и актуально).

Ресурсы сети Интернет

Административно-управленческий портал www.aup.ru

Открытые курсы бизнеса и экономики <http://college.ru>

Управление производством www.uproizvod.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.04 «Организация работы структурного подразделения» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков. В рамках модуля предусматривается написание и защита курсовой работы. В процессе обучения по профессиональному модулю обучающимся оказываются консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация работы структурного подразделения»

4.5. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

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 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> – планирует основные технико-экономические показатели структурного подразделения организации; – составляет бизнес -план; – рассчитывает основные показатели бизнес – плана; – составляет годовые, перспективные и оперативные планы 	Анализ составленных планов и сравнение с эталоном.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> – классифицирует управленческий персонал структурного подразделения организации по выполняемым функциям; – составляет план работы управленческого персонала. 	Зачет по учебной практике. Выполнение практических заданий. Сравнение с эталоном.
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> – применяет основные принципы и методы управления структурным подразделением организации; – разрабатывает управленческие решение по общепринятой технологии; – рассчитывает численность работников структурного подразделения 	Выполнение практических работ; Решений производственных задач.
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывает заработную плату персонала структурного подразделения; – проводит системный контроль за выполнением принятых решений; – оценивает эффективность использования материально-технических ресурсов – оценивает обеспеченность и эффективность использования трудовых ресурсов 	Защита выполненных практических заданий. Решение производственных ситуаций. Сравнение экономических показателей структурного подразделения с нормативными данными.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none"> – составляет основные договоры на поставку и реализацию продукцию и услуг; – использует законы и нормативные акты, регламентирующие деятельность структурного подразделения организации; – проводит первичный учет производства мяса и мясных продуктов; – ведет документацию по учету и составляет отчетность 	Оценка оформления служебной документации в соответствии с требованиями. Тестирование. Выполнение практических работ.
---	---	---

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	наблюдение и оценка выполнения практических заданий при выполнении работ на практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> – выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области профессиональной деятельности; – оценивает эффективность и качество выполнения работ 	Оценка работы обучающихся при выполнении практических работ.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решает стандартные и нестандартные задачи в области управления структурным подразделением организации	Оценка принятых управленческих решений.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> – осуществляет поиск необходимой информации; – использует различные источники, включая интернет-ресурсы 	Предоставление оформленной документации

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – систематизирует и анализирует информацию в рамках самостоятельно избранной структуры; – делает обобщение и выводы на основе представленных данных 	Оформление и защита обработанной информации в различной интерпретации
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; – работает в команде 	Решение ситуационных задач Оценка коммуникабельности
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> – анализирует и корректирует результаты собственной работы; – умеет брать на себя ответственность 	Оценка работы в команде
ОК 8. Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организовывает самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля	Оценка самостоятельно принятых решений
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– анализирует инновации в области технологии переработки мяса и мясных продуктов;	Оценка адаптации к различным технологиям