

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



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения Направление: производство молочной продукции (приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343)

Организация - разработчик: ГБПОУ «СТЭК»

Разработчик: М.М. Дорофеева, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	8
3.	Структура и содержание профессионального модуля	9
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	31
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	36

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направление Производство молочной продукции.

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 деятельности (ВД): **Обеспечение деятельности структурного подразделения (ПК):**

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.

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;

- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
- инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- участия в планировании основных показателей производства; группировки и анализа информации;
- расчета показателей производительности труда;
- расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ;
- расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств;
- ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
- проверки товарного оформления и хранения продукции;
- оформления документов на отпущенную продукцию;
- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
- учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;
- оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость;
- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при

производстве продуктов животного происхождения;

- правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;

- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;

- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве;

- использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);

- сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления;

- принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения;

- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;

- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;

- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;

- определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;

- учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.

знать:

- принципы и формы организации производственного процесса;

- методики расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути снижения затрат;

- методики расчета экономических показателей; принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);
- учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
- основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- нормы времени и выработки по технологическим операциям.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки - 230 часов.

Самостоятельной работы - 8 часа.

Обязательной учебной нагрузки - 222 часа; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 72 часа;
- учебной практики - 72 часа;
- производственной практики – 72 часа;
- консультации – 2 часа;
- промежуточная аттестация – 12 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Код ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)									
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа		Учебная практика часов	Производственная практика, часов	Консультации	Промежуточная аттестация	Квалификационный экзамен
			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	11	12
МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения												
ПК 3.1, ПК 3.2.	Обеспечение деятельности структурного подразделения	72	8 0	32		8	-	-	-	-	-	-
ПК 3.3.	Консультации	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-
ПК 3.4.	Промежуточная аттестация	6	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-
ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09												
	Учебная практика	72	-	-	-	-	-	72	-	-	-	-
	Производственная практика	72	-	-	-	-	-	-	72	-	-	-
	Квалификационный экзамен	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6
Всего:		230	80	-	-	8	-	72	72	-	-	6

3.2. Содержание обучения ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения		230	
Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения		80	
МДК. 03.01 Организация работы структурного подразделения		80	
Тема 1.1. Методика расчета выхода продукции	Содержание: Нормирование выхода продукции Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения Методика расчета выхода продуктов животного происхождения	8 4	 2
	Практическая работа №1-4 Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья животного происхождения Рассчитать сырье и готовую продукцию Рассчитать расход вспомогательных материалов Выбрать и рассчитать технологическое оборудование	4	2-3
Тема 1.2. Формы документов, порядок их заполнения	Содержание: Формы документов, порядок их заполнения Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения Учет готовой продукции Учет выполненных работ	12 6	 2

	Практическая работа №5-10 Составить отчет о расходе сырья на выработку сливочного масла Составить отчет о расходе сырья на выработку сыра Оформить документы на учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения Оформить документы на отпуск сырья из кладовой в цех. Оформить документы на реализацию готовой продукции Оформить документы для учета выполненных работ	6	2-3
Тема 1.3. Основные приемы организации работы исполнителей	Содержание:	10	
	Бригадная форма организации труда Основные приемы организации работы исполнителей Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад Специальная оценка условий труда и производства	4	2
	Практическая работа №11-16 Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов Организовать производственную бригаду, определить номенклатуру продукции и расчет норм труда Оформить трудовое соглашение об объединении в бригаду, организовать выборы командира и совета бригады Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения Провести оценку условий труда и производства Организация работы коллектива исполнителей	6	2-3
Тема 1.4. Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки)	Содержание:	2	
	Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения Обслуживание производственной линии. Обслуживание рабочего места. Механизация и автоматизация производственного процесса Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения	2	2
Тема 1.5.	Содержание:	8	

Порядок оформления табеля учета рабочего времени	Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения Графики выхода на работу, виды графиков Порядок оформления табеля учета рабочего времени	4	2
	Практическая работа №17-20 Составить график выхода на работу со стандартной 5-дневной рабочей неделей с помощью табличного процессора Excel Составить график выхода на работу со сменным режимом труда с помощью табличного процессора Excel Определить численность работников производства с учетом производственной программы Составить и заполнить табель учета рабочего времени работников	4	2-3
Тема 1.6. Методика расчета заработной платы	Содержание:	4	
	Сущность оплаты труда Методика расчета заработной платы	2	2
	Практическая работа №21-22 Изучить Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) Расчет заработной платы работающих на производстве	2	2-3
Тема 1.7. Структура издержек производства и пути снижения затрат	Содержание:	8	
	Структура издержек производства Пути снижения затрат	4	2
	Практическая работа №23-26 Рассчитать издержки производства сливочного масла. Составить калькуляцию на производство сыра. Составить калькуляцию на получение высокожирных сливок. Разработать пути снижения себестоимости продукции.	4	2-3
Тема 1.8.	Содержание:	10	

Методики расчета экономических показателей	Расчет стоимости основных фондов Расчет объема товарной продукции Расчет цены на продукцию Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции	4	2
	Практическая работа №27-32 Начислить амортизацию различными способами и охарактеризовать их Дать характеристику обобщающих показателей использования основных фондов Проанализировать состав и структуру основных фондов предприятия (на примере) Проанализировать динамику состояния и движения основных производственных фондов (на примере) Рассчитать прибыль и рентабельность изделия на единицу продукции Рассчитать объем товарной продукции предприятия	6	2-3
Тема 1.9. Контроль за деятельностью структурного подразделения	Содержание:	2	
	Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов питания животного происхождения Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску Контроль производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения Контроль работы всех видов технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения	2	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Организационная структура предприятий. Имидж организации. Особенности менеджмента на производстве. Инновационный менеджмент. Планирование и организация работы структурного подразделения. Виды управленческих структур на предприятии. Составление заданной структуры управления. Человеческие ресурсы трудовой деятельности. Содержание и назначение основных подсистем управления персоналом.		8	

<p>Сущность кадровой политики: понятие, виды, элементы. Определение профессионального и квалификационного состава рабочих.</p> <p>Организация и планирование ремонтов оборудования. Организация и планирование технического обслуживания оборудования. Составление плана-схемы проведения контроля. составление годового плана-графика ремонтов оборудования участка.</p> <p>Индивидуально-типологические особенности личности: темперамент, характер, организаторские способности. Самоменеджмент. Руководство: власть и партнёрство. Изучение должностных инструкций</p>		
<p>Учебная практика раздела 1</p> <p>Виды работ</p> <p>Участие в планировании структурного подразделения</p> <p>Организация работы структурного подразделения</p> <p>Руководство работой структурного подразделения</p> <p>Анализ процесса и результатов работы подразделения</p> <p>Оценки экономической эффективности производственной деятельности</p> <p>Расчет экономических показателей структурного подразделения организации</p> <p>Расчет выхода продукции в ассортименте</p> <p>Расчет выхода продукции по общему выпуску продукции</p> <p>Заполнение табеля учета рабочего времени работников</p> <p>Мотивировать работников на решение производственных задач</p> <p>Управлять конфликтными ситуациями, стрессами и рисками в структурном подразделении.</p> <p>Расчет заработной платы работникам, находящимся на повременной оплате труда</p> <p>Расчет заработной платы работникам, находящимся на сдельной оплате труда</p> <p>Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции</p> <p>Оформление документов по реализации готовой продукции</p>	72	
<p>Производственная практика раздела 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения</p> <p>Виды работ:</p> <p>Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением;</p> <p>Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте;</p> <p>Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации;</p> <p>Анализ деятельности структурного подразделения;</p> <p>Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений;</p> <p>Организация рабочих мест в производственных цехах;</p> <p>Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников;</p> <p>Составление графика выхода на работу;</p>	72	

Ознакомление с организацией расчета заработной платы; Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения; Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей; Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.); Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.		
Всего	230	

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование:

- учебная и справочная литература,
- нормативно-техническая документация,
- плакаты по учебным темам,
- раздаточные пособия,
- учебно-методическая документация,
- наглядные пособия,
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютеры,
- сканеры.
- проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.
- комплект учебно-методической документации,

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации : учебник / В. Д. Грибов. М. : КНОРУС, 2021.- 278 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-02566-6.

2. Дрещинский, В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2.

3. Оплетаева, Н.А. Управление структурным подразделением организации : учебное пособие / Н.А. Оплетаева. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7.

Дополнительные источники:

1. Астахова, Н.И. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Астахова, Г.И. Москвитин ; под общей редакцией Н.И. Астаховой, Г.И. Москвитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2.

2. Горленко, О.А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О.А. Горленко, Д.В. Ерохин, Т.П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5.

Основные электронные издания:

1. Бочкарева Н.А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Бочкарева Н.А.. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94723.html> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10672-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495523> (дата обращения: 21.11.2022).

3. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст :

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489972> (дата обращения: 21.11.2022).

4. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495743> (дата обращения: 21.11.2022).

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение общепрофессиональных учебных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Автоматизация технологических процессов», «Процессы и аппараты», «Техническая механика», «Метрология и стандартизация» и др.

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 деятельности «Производство молочной продукции» и специальности «Технология продуктов питания животного происхождения».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направление: Производство молочной продукции.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствие с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений.	
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.	точность и грамотность организации работы по сборникам рецептур и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции	
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.	
ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию.	Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность	

	заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в	

работать в коллективе и команде;	деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной	

физической подготовленности;	социальной и профессиональной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	