

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

для специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

г. Новосибирск, 2024 г

Рабочая программа ПМ. 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 от 18 мая 2022 года

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Составитель Князькова Людмила Михайловна, преподаватель социально-экономических дисциплин высшей квалификационной категории.

Согласовано

Методист _____ / Н.И.Дугаева/

Рассмотрено на заседании ПЦК общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.14 и специальностям 19.02.07, 19.02.08.

«30» августа 2024 г. Протокол № 1

Председатель ПЦК _____ / Л.М.Князькова/

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

М.п.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В рамках программы профессионального модуля с целью овладения основным видом профессиональной деятельности обучающимися осваиваются профессиональные и общие компетенции, практический опыт, знания и умения, личностные результаты (ЛР), предусмотренные рабочей программой воспитания, в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
Обеспечение деятельности структурного подразделения	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 учетно-отчетную документацию.

Общие компетенции

Код	Наименование компетенций
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.

Практический опыт, знания, умения

Иметь практический опыт	планирования 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; организовать 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; методики расчета экономических показателей; основные приемы организации работы исполнителей; формы документов, порядок их заполнения.

Личностные результаты воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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 и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код 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, часов		Учебная, часов	Производственная, 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
ПК 4.1 ПК 4.2 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства и планирование выполнения работ исполнителями	120	74	32		34		12	
ПК 4.3 ПК 4.4 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	Раздел 2. Организация работы трудового коллектива, контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями	96	54	30		30		12	
ПК 4.5 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	Раздел 3. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации	78	55	7	40	11		12	
ПК 4.1, ПК 4.2 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5. ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	Производственная практика, часов	216							
Всего:		510	183	69	40	75		36	216

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 Обеспечение деятельности 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
1	2		3
Раздел ПМ.04.1. Участие в планировании основных показателей производства и планирование выполнения работ исполнителями			120
МДК 04.01. Планирование, организация и контроль производственных процессов			74
Тема 1.1. Производственный процесс и принципы эффективной его организации	Содержание		8
	1	Производственный процесс: понятие, классификация, основной процесс, вспомогательные и обслуживающие процессы. Производственная операция: понятие, классификация. Производственный процесс: принципы организации; методы изучения структуры; показатели уровня механизации. Организация производственного процесса во времени. Производственный цикл: понятие, состав и структура, длительность. Расчёт длительности производственного цикла при последовательном, параллельном и параллельно-последовательном виде. Пути сокращения длительности производственного цикла.	
	Практические занятия №1		6
	1-3	Рассчитать длительность производственного цикла при последовательном виде	
Тема 1.2. Производственная	Содержание		4
	1	Производственная структура: понятие, элементы. Требования, предъявляемые	

структура промышленного пищевого предприятия		к производственной структуре предприятия. Факторы, влияющие на характер и особенности структуры предприятия. Пути совершенствования производственной структуры. Типы производственных структур предприятий пищевой отрасли. Достоинства и недостатки технологической структуры.	
	Практические занятия №2		4
	1-2	Разработка производственной структуры предприятия по производству хлебобулочных изделий.	
Тема 1.3. Организация и оперативное управление основным производством	Содержание		10
	1	Стадии организации основного производства. Признаки поточного производства. Понятие ведущей машины потока. Расчет производственных заданий по рабочим местам. Организация труда на рабочих местах. Пути совершенствования организации основного производства. Содержание оперативного управления производством. Особенности разработки оперативно-календарных планов. Разработка сменно-суточного задания цехам, бригадам, рабочим местам. Организация контроля и регулирования процессов основного производства. Диспетчирование производства.	
	Практические занятия №3		8
	1-4	Расчет производственного задания, ритма работы участка, количества машин и рабочих на предприятии по производству хлебобулочных изделий.	
Тема 1.4. Система планов организации	Содержание		8
	1	Сущность и принципы планирования. Виды планирования: стратегическое, оперативное, текущее. Основные методы планирования: балансовый, нормативный, программно-целевой, системного анализа, экономико-математический. Бизнес-план предприятия: структура, содержание, порядок разработки. Показатели бизнес-планов: натуральные, стоимостные, количественные, качественные.	
	Практические занятия №4		8
	1-4	Разработка бизнес-плана предприятия по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий.	

Тема 1.5. Производственная мощность предприятия и ее резервы	Содержание		12
		Производственная мощность предприятия: понятие, резервы и пути использования, показатели использования. Общая методика расчета производственной мощности. Факторы, влияющие на величину производственной мощности. Производительность оборудования. Расчет среднегодовой производственной мощности. Резервы улучшения использования производственной мощности.	
	Практические занятия №5		6
	1-3	Расчет среднегодовой производственной мощности предприятия по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий.	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.04 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение документации. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Ср.1. Подготовить материал к практической работе. Составить презентацию. - Определение главных экономических характеристик отрасли Ср.2.Выполнить презентацию: - Движущие силы развития отрасли. Ср.3. Выполнить презентацию на тему: - Понятие поточного производства. Ср.4. Разработать сменно-суточное задание на рабочем месте. Ср.5. Работать с информационными источниками. Оформить виды планирования в таблицу. Ср.6. Подготовиться к практическому занятию с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выполнить презентацию: - Основные задачи бизнес-плана. Ср.7. Работать с учебной литературой, составить конспект. Ср.8.. Рассчитать производственную мощность. Ср.9. Задание на расчет показателей производственной мощности.			34
Учебная практика Виды работ:			12

- Расчет выхода продукции в ассортименте - Расчет экономических показателей структурного подразделения организации		
Раздел ПМ.04.2. Организация работы трудового коллектива, контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями		96
МДК 04.01. Планирование, организация и контроль производственных процессов		54
Тема 2.1. Ресурсы предприятий	Содержание	10
	1 Основной капитал предприятия: сущность, состав, структура, оценка, понятие и виды амортизации. Оборотный капитал: сущность и структура. Трудовые ресурсы предприятия. Сущность и состав трудовых ресурсов промышленной организации. Производительность и эффективность труда. Методика определения производительности труда и ее показатели. Пути повышения эффективности использования трудовых ресурсов в организации.	
	Практические занятия №6	8
	1-4 Расчет показателей эффективности использования основных средств. Определение стоимости основных фондов. Расчет годовой нормы амортизации линейным способом.	
Тема 2.2. Организация работы персонала на предприятии	Содержание	4
	1 Методологические основы управления персоналом. Профессиональная пригодность. Адаптация и введение в курс дела новых сотрудников. Развитие персонала: обучение, повышение квалификации, переподготовка. Структура управления организацией. Внешняя и внутренняя среда организации. Основные управленческие функции. Мотивация и оплата труда персонала. Система оценивания персонала. Система и методы управления персоналом.	
	Практические занятия №7	6
	1-3 Разработка проекта системы мотивации персонала. Показатели эффективности использования персонала.	
Тема 2.3. Заработная плата работника	Содержание	2
	1 Оплата труда. Сущность и функции оплаты труда. Организация оплаты труда на предприятии. Формы и системы оплаты труда. Система материального стимулирования. Методы расчета фонда оплаты труда.	

	Практические занятия №8		6
	1-3	Расчет заработной платы	
Тема 2.4. Основные экономические показатели деятельности предприятия	Содержание		8
	1	Себестоимость продукции и издержки обращения. Экономическая сущность издержек производства. Себестоимость продукции: понятие, состав, структура и виды. Классификация затрат, образующих себестоимость продукции. Управление затратами в организации. Ценообразование на продукцию предприятия. Понятие цены, функции и виды цен. Методы ценообразования и ценовая политика предприятия. Система ценообразующих факторов. Прибыль предприятия: сущность, виды, функции, механизм формирования и использования. Рентабельность: сущность, виды и показатели. Балансовая прибыль и ее распределение. Чистая прибыль и ее использование. Факторы, влияющие на величину прибыли. Пути повышения рентабельности предприятия.	
	Практические занятия №9		10
	1-4	Разработка производственной структуры предприятия по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Определение показателей прибыли предприятия по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Определение показателей рентабельности предприятия	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.04 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение документации. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Ср.10. Задание на расчет показателей, характеризующих техническое состояние основных фондов предприятия. Ср.11. Работа с ГК РФ, часть 4, раздел 7 «Права на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации», подготовка доклада. Ср.12. Составить вопросы необходимые для проведения собеседования. Выполнить конспект - Подбор и адаптация персонала. Ср.13. Выполнить презентацию на тему: Система материального стимулирования. Работа с источниками по изучению бестарифной системы оплаты труда. Составление презентации.			30

Ср.14. Выполнить задания по расчёту прибыли предприятия.		
Учебная практика Виды работ: - Организация работы коллектива исполнителей - Расчет заработной платы		12
Раздел ПМ.04.3. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации		78
МДК 04.01. Планирование, организация и контроль производственных процессов		55
Тема 3.1. Ведение учетной документации	Содержание	
	1	Основные понятия документационного обеспечения управления (делопроизводство). Понятие и сущность документооборота. Классификация документов в делопроизводстве. Перечень форм первичного учета производства продукции для предприятий пищевой промышленности. Табель учета рабочего времени и расчета оплаты труда. Должностные инструкции. Акты, распоряжения. Журналы учётов, бланки.
	Практические занятия №10	
	1-3	Оформление документов по учету рабочего времени. Заполнение журнала учета готовой продукции. Заполнение журнала учета расхода сырья.
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.04 Ср.15. Работа с источниками. Выполнить к следующему уроку таблицу. Классификация документов в делопроизводстве. Написать акт, распоряжение и инструкцию для рабочих разделочного цеха.		11
Учебная практика Виды работ: - Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией - Ведение табелей учета рабочего времени работников		12
Производственная практика (по профилю специальности) - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для проведения сравнительной характеристики организационных структур управления предприятием; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для выбора оптимальной организационной структуры и использования определенной управленческой технологии в заданных условиях;		216

- Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для разработки и анализа управленческих решений; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для подготовки бизнес-плана; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для расчета производственной мощности предприятия, цеха, участка; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для разработки план производства продукции; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для расчета валовой и реализованной продукции; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для организации первичного учета на предприятии; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для организации и ведения учет основных средств; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для расчета показателей использования оборотных фондов предприятия; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для планирования производительности труда, численности работников предприятия, расчета бюджет рабочего времени, оформления табеля учета рабочего времени; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для расчета заработной платы и составления расчетно-платежных документов.	
Примерная тематика курсовой работы: 1. Резервы повышения качества продукции пищевой промышленности. 2. Резервы снижения себестоимости продукции пищевой промышленности. 3. Повышение рентабельности работы предприятий пищевой промышленности. 4. Экономическая эффективность научно–технического прогресса на предприятиях пищевой промышленности. 5. Издержки производства, прибыль и валовый доход. 6. Инвестиционная деятельность на предприятиях пищевой промышленности. 7. Экономическая эффективность использования оборотных средств. 8. Экономическая эффективность использования основных средств. 9. Расчет показателей бизнес-плана. 10. Формирование прибыли на предприятиях пищевой промышленности. 11. Кадры на предприятиях пищевой промышленности. 12. Пути повышения производительности труда на предприятиях пищевой промышленности. 13. Организация оплаты труда на предприятиях пищевой промышленности. 14. Планирование финансовых результатов деятельности предприятия. 15. Порядок ценообразования и ценовая политика на предприятиях пищевой промышленности. 16. Оценка финансового состояния организации. 17. Разработка мероприятий по стабилизации финансового состояния. 18. Виды себестоимости и классификация затрат на предприятиях пищевой промышленности.	40
Всего:	510

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия кабинета социально-экономических дисциплин, обеспечения деятельности структурного подразделения и бережливого производства для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

Кабинет обеспечения деятельности структурного подразделения	Оборудование: Интерактивная доска и проектор -1 Принтер -1 Стол с тумбой -2 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением (для операционной системы Windows), -14 Стол компьютерный -13 Стул ученический -26 Шкафы встроенные-3. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы
---	--

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций

3	Антивирусное программное обеспечение Касперский
---	---

3.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

3.3. Информационное обеспечение обучения.

Программа профессионального модуля обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы

профессионального модуля обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Основная литература:

1. Волков О.И., Скляренко В.К. Экономика предприятия: Учебное пособие / - 2-е изд. - М.: НИЦ Инфра-М, 2019.
2. Зимин А.Ф., Тимирьянова В.М. Экономика предприятия: Учебное пособие / - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019.
3. Грибов В.Д., Грузинов В.П. Экономика предприятия: Учебник. Практикум / - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: КУРС: НИЦ Инфра-М, 2018.

Дополнительная литература:

1. Скляренко В.К, Прудников В.М и др.; Под ред. проф. Скляренко В.К. Экономика предприятия (в схемах, таблицах, расчетах): Учебное пособие / - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014.
2. Скляренко В.К., Прудников В.М. Экономика предприятия: Учебник / - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014.
3. Тертышник М.И. Экономика предприятия : учеб.-метод. комплекс : учеб. пособие для студ. вузов / М. И. Тертышник. - М.: ИНФРА-М, 2005.
4. Филипповский, Е.Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства / Е.Е. Филипповский, Л.В. Шмарова. - М.: Финансы и статистика, 2005.
5. Чапек В.Н. Экономика организаций малого предпринимательства : учеб. пособие для студ. вузов / В. Н. Чапек. - Ростов н/Д: Феникс, 2004.

Интернет-ресурсы:

1. Образовательные ресурсы по экономике и менеджменту,
http://www.library.fa.ru/res_links.asp?cat=edu

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся уровень сформированности профессиональных и общих компетенций, обеспечивающих их наличие знаний, умений и навыков практического опыта, а так же личностных результатов воспитания.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, код личностных результатов	Основные показатели оценки результата, критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса. ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	Знать, уметь, иметь практический опыт - правильность расчетов экономических показателей структурного подразделения в соответствии с действующими требованиями - правильное и грамотное составление производственной программы и расчетов по ней в соответствии с нормами (сборник рецептов, ТЗ РФ)	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических и курсовых работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	Знать, уметь, иметь практический опыт - правильный расчет выхода продукции в ассортименте в соответствии со сборником рецептов - четкость организации работы цехов, рабочих мест в производственных помещениях	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических и курсовых работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 3.5 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	Знать, уметь, иметь практический опыт - правильное определение численности работников на предприятии согласно расчетным данным - правильное ведение табеля учета рабочего времени работников в	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических и курсовых работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Квалификационный экзамен по модулю.

	соответствии с трудовым законодательством РФ - четкое составление графиков выхода на работу в соответствии с трудовым законодательством РФ - рациональное и оптимальное принятие управленческих решений по расстановке исполнителей по рабочим местам и организацией их деятельности в соответствии с производственным заданием	
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	Знать, уметь, иметь практический опыт - правильность выполнения заданий по различным операциям с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией - правильное принятие управленческого решения по устранению недочетов при выполнении работ исполнителями	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических и курсовых работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию. ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	Уметь, иметь практический опыт - заполнение табеля учета рабочего времени работников, правильное ведение расчета заработной платы согласно ТК РФ	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических и курсовых работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Квалификационный экзамен по модулю.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства молочных продуктов; - оценка эффективности и	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

	качества выполнения	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства молочных продуктов	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- работа с ПК и интернетом	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
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;	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- анализ инноваций в области технологии производства молочных изделий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 ÷ 100	5	отлично
81 ÷ 90	4	хорошо
71 ÷ 80	3	удовлетворительно
менее 71	2	неудовлетворительно

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
ПЕРЕРАБОТКИ»

ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
для специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

г. Новосибирск, 2024 г

Согласовано
Заместитель директора по УПР

А.В. Чупина
«30» августа 2024 года

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: ГАПОУ Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки

Составитель Князькова Людмила Михайловна, преподаватель социально-экономических дисциплин высшей квалификационной категории

Рассмотрено на заседании ПЦК общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.14 и специальностям 19.02.07, 19.02.08.
« 30 » августа 2024 г. Протокол № 1
Председатель ПЦК _____ / Л.М. Князькова/

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации: _____

Ф.И.О., (должность представителя работодателей, подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

М.п.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2. Цели и задачи учебной практики	4
1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3.1. Тематический план учебной практики	9
3.2. Содержание учебной практики	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению. 12	
4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.....	Ошибка!
Закладка не определена.	
4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса .	Ошибка! Закладка не определена.
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	13
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ	16
ЗАДАНИЕ на учебную практику	17
АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ.....	19
ДНЕВНИК учебной практики.....	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при повышении квалификации переподготовки и профессиональной подготовке профессий рабочих, должностей служащих взрослых граждан.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является создание условий для формирования профессиональных знаний и умений, закрепления практического опыта, овладения необходимыми общими и профессиональными компетенциями по специальности.

Задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии,
- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Рассчитывать выход продукции в ассортименте.	Расчёт выхода продукции в ассортименте по формуле.
Вести табель учёта рабочего времени работников.	Расчет численности рабочих по продолжительности производственного цикла производства продукции Оформление табеля учета рабочего времени по цеху, рапорта Оформление расчетно-платежной ведомости на оплату труда работников цеха.
Рассчитывать заработную плату.	Расчёт повременной и сдельной заработной платы.
Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.	Проведение анализа основных экономических показателей производства структурного подразделения Строить организационную и управленческую структуры управления. Рассчитывать экономические показатели.
Организовывать работу коллектива исполнителей.	Перечисление ИТР, служащих, основных и вспомогательных рабочих в производственном подразделении с указанием квалификации и стажа работы Ознакомление с должностными инструкциями мастера, пекаря, кондитера Ознакомление с организацией рабочего места технолога – оснастка, планировка, обслуживание.
Оформлять документы на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.	Порядок оформления первичной и сводной документации по цеху за смену по структурному подразделению Порядок оформления актов и журнала приёма сырья и готовой продукции.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего - 36 часов,

в том числе:

В рамках освоения ПМ 04 – 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ 04 ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

обеспечение деятельности структурного подразделения и необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК), общих (ОК) компетенций по избранной профессии и (ЛР).

Общие и профессиональные компетенции

Код	Наименование результата освоения практики
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.
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию.

Личностные результаты воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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 и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной	ЛР 16

деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК ОК ЛР	Код и наименования профессиональных модулей	Количе ство часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количе ство часов по темам
ПК 4.1 ЛР.1- ЛР 17 ОК 1- ОК 9	ПМ 04	36	УП	Тема 1.1 Организация основного производства. Планирование основного производственного процесса.	6
ПК 4.2 ЛР.1- ЛР 17 ОК 1- ОК 9	ПМ 04		УП	Тема 1.2 Управление основным производством. Технико-экономические показатели и анализ деятельности основного производства.	6
ПК 4.3 ЛР.1- ЛР 17 ОК 1- ОК 9	ПМ 04		УП	Тема 1.3 Организация труда работников предприятия и оформление расчётно- платёжных документов.	6
ПК 4.4 ЛР.1- ЛР 17 ОК 1- ОК 9	ПМ 04		УП	Тема 1.4 Организация расчёта выхода продукции в ассортименте.	6
ПК 4.5 ЛР.1- ЛР 17 ОК 1- ОК 9	ПМ 04		УП	Тема 1.5 Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.	6
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР.1- ЛР 17 ОК 1- ОК 9			УП	Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачёта.	6
ВСЕГО часов		36			36

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ 04.01			36	
Виды работ: Учебная практика				
Тема 1.1 Организация основного производства. Планирование основного производственного процесса.	Содержание		6	
	1	Типы и методы организации производства.		2
	2	Составить таблицу Характеристика типов производства.		3
	3	Составление производственной программы подразделения.		2
Тема 1.2 Управление основным производством. Техничко-экономические показатели и анализ деятельности основного производства.	Содержание		6	
	1	Составление типовых структур управления производством.		3
	2	Расчёт Техничко-экономических показателей.		3
	3	Анализ деятельности основного производства.		3
Тема 1.3 Организация труда работников предприятия и оформление расчётно-платёжных документов по учёту труда и заработной платы.	Содержание		6	
	1	Расчёт численности рабочих. Расчёт повременной и сдельной заработной платы.		3
	2	Оформление табеля учёта рабочего времени. Оформление расчётно-платежной ведомости на оплату труда работников цеха.		2
	3	Перечисление должностей сотрудников предприятия. Знакомство с должностными инструкциями сотрудников.		2
Тема 1.4 Организация расчёта выхода продукции в ассортименте.	Содержание		6	
	1	Расчёт выхода продукции в ассортименте по формуле.		3
Тема 1.5 Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.	Содержание		6	
	1	Составление распорядительных документов. Информационно-справочных документов. Организационных документов.		2
	2	Составление первичных документов по учёту наличия, использования и списания средств основного производства.		2
	3	Организация документооборота.		3
Тема 1.6	Содержание			

Дифференцированный зачёт.	1	Сдача отчёта по учебной практике.	6	3
------------------------------	---	-----------------------------------	---	---

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики требует наличия кабинета социально-экономических дисциплин, обеспечения деятельности структурного подразделения и бережливого производства для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

Кабинет обеспечения деятельности структурного подразделения	Оборудование: Интерактивная доска и проектор -1 Принтер -1 Стол с тумбой -2 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением (для операционной системы Windows), -14 Стол компьютерный -13 Стул ученический -26 Шкафы встроенные-3. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы, бланки инструктажей, бланки заданий с ситуационными задачами, для расчетов производственных расходов и затрат.
---	--

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций

3	Антивирусное программное обеспечение Касперский
---	---

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла концентрированно.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы учебной практики обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организация основного производства. Планирование основного производственного процесса.	ПК 4.1, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ЛР 3,4, ЛР 10-17 Практическая работа. Решение задач по планированию производственного процесса. Деловая игра. «Я- руководитель»
Управление основным производством. Технико-экономические показатели и анализ деятельности основного производства.	ПК 4.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 7, ЛР 3,4, ЛР 10-17 Практическая работа. Решение задач Расчёт технико- экономических показателей основного производства
Организация труда работников предприятия и оформление расчётно-платёжных документов по учёту труда и заработной платы. Перечисление должностей сотрудников предприятия. Знакомство с должностными инструкциями сотрудников.	ПК 4.3 , ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 7, ЛР 3,4, ЛР 10-17 Практическая работа оформление расчётно- платёжных документов по учёту труда и зарплатной платы. Разработка должностных инструкций
Организация расчёта выхода продукции в ассортименте.	ПК 4.4 , ОК 1 - ОК 9, ЛР 3,4, ЛР 10-17 Практическая работа Решение задач выхода продукции в ассортименте. Деловая игра «Умей руководить»
Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.	ПК 4.2 , ОК 1- ОК 9, ЛР 3,4, ЛР 10-17 Практическая работа Оформление разных форм документов. Деловая игра «Трудоустройство»
Дифференцированный зачёт.	Проводится на основании результатов, подтверждаемых отчётами и дневниками практики обучающихся, а также отзывами руководителей учебной практики.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
ПЕРЕРАБОТКИ
(ГАПОУ НСО «НКППиП»)**

**ОТЧЕТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

**для специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья**

О УП ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Выполнил студент _____ курса, гр. ____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от ГАПОУ НСО
«НКППиП»

(Ф.И.О. мастера ПО)

Начало практики
« ____ » _____ 2023 г.

Окончание практики:
« ____ » _____ 2023 г.

Новосибирск

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
ПЕРЕРАБОТКИ
(ГАПОУ НСО «НКППиП»)**

Рассмотрено на заседании ПЦК
Протокол № ____ от _____.2023г
Председатель ПЦК _____ Кабанцова Г.А.

Согласовано
Зам. директора по УПР
_____ Чупина А.В.

**ЗАДАНИЕ
на учебную практику**

по профессиональному модулю:

ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

В объеме 36 часов

Студент (ка) _____
(Ф.И.О.)

Обучающийся на ____ курсе по специальности для специальности СПО 19.02.11
Технология продуктов питания из растительного сырья

О УП ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Срок прохождения производственной практики: с _____ года по _____ года

Виды работ

№ п/п	Виды и объем работ, выполненных во время практики	Приложение
1	Организация основного производства. Планирование основного производственного процесса.	Таблица Характеристика типов производства.
2	Управление основным производством. Технико-экономические показатели и анализ деятельности основного производства.	Типовая структура управления производством.
3	Организация труда работников предприятия и оформление расчётно- платёжных документов по учёту труда и заработной платы.	Готовый расчёт численности рабочих и расчёт повременной и сдельной Табель учёта рабочего времени.
4	Организация расчёта выхода продукции	Готовый расчёт выхода продукции.

	в ассортименте.	
5	Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.	Журнал учёта сырья и материалов. Журнал учёта готовой продукции.
6	Подготовить отчёт по учебной практике.	Отчёт по производственной практике.

Руководитель практики от ГАПОУ НСО «НКППиП» — _____

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О _____

обучающийся на _____ курсе по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РП УП ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю

ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

в объеме _____ часов с «_____» _____ 2023 г. по «_____» _____ 2023 г.

1. Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных во время практики	Содержание работ	Выполнение да/нет
Рассчитывать выход продукции в ассортименте.	Расчёт выхода продукции в ассортименте по формуле.	
Вести таблицу учёта рабочего времени работников.	Расчет численности рабочих по продолжительности производственного цикла производства продукции Оформление таблицы учета рабочего времени по цеху, рапорта Оформление расчетно-платежной ведомости на оплату труда работников цеха.	
Рассчитывать заработную плату.	Расчёт повременной и сдельной заработной платы.	
Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.	Проведение анализа основных экономических показателей производства структурного подразделения Строить организационную и управленческую структуры управления. Рассчитывать экономические показатели.	
Организовывать работу коллектива исполнителей.	Перечисление ИТР, служащих, основных и вспомогательных рабочих в производственном подразделении с указанием квалификации и стажа работы. Ознакомление с должностными инструкциями мастера, пекаря, кондитера Ознакомление с организацией	

	рабочего места технолога – оснастка, планировка, обслуживание.	
Оформлять документы на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.	Порядок оформления первичной и сводной документации по цеху за смену по структурному подразделению Порядок оформления актов и журнала приёма сырья и готовой продукции.	

Характеристика студента по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики

1. Степень сформированности ОК :

ОК	Показатели	Результат да/нет
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;	

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
ПЕРЕРАБОТКИ
(ГАПОУ НСО «НКППиП»)**

**ДНЕВНИК
учебной практики**

Ф.И.О. студента

**Специальность 19.02.11 ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного
подразделения**

Группа № _____ Курс _____

В объеме _____ часов с «___» _____ 2023 г. по «___» _____ 2023 г.

Ф.И.О. руководителя практики от ГАПОУ НСО «НКППиП»

День занятий	Наименование или краткое содержание выполненных работ	Затраче но времени	Оценка работы		Подпись наставника
			% выполн ения нормы	оценка работы	

Руководитель практики от колледжа « ____ » _____ 2023 г

М.П.

(подпись)

Ф.И.О

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
ПЕРЕРАБОТКИ»

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
для специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

г. Новосибирск , 2024 г

Согласовано:

Заместитель директора по УПР

_____ А.В. Чупина

(подпись)

«30» августа 2024 г

Программа производственной практики разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальностям среднего профессионального образования 19.02.11
Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой
промышленности и переработки»

Составитель Князькова Людмила Михайловна , преподаватель социально-
экономических дисциплин высшей квалификационной категории

Рассмотрено на заседании ПЦК общих гуманитарных и социально-
экономических дисциплин, профессионального цикла по профессиям 19.01.09,
19.01.14 и специальностям 19.02.07, 19.02.08.

« 30 » августа 2024 г. Протокол № 1

Председатель ПЦК _____ / Л.М. Князькова/

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

« _____ » _____ 20 ____ г.

М.п.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ **Ошибка! Закладка не определена.**
 - 1.1. Область применения программы **Ошибка! Закладка не определена.**
 - 1.2. Цели и задачи производственной практики **Ошибка! Закладка не определена.**
 - 1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики: **Ошибка! Закладка не определена.**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ **Ошибка! Закладка не определена.**
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ **Ошибка! Закладка не определена.**
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ **Ошибка! Закладка не определена.**
 - 4.1. Требования к условиям проведения производственной практики **Ошибка! Закладка не определена.**
 - 4.2. Общие требования к организации образовательного процесса..... **Ошибка! Закладка не определена.**
 - 4.3. Информационное обеспечение обучения..... **Ошибка! Закладка не определена.**
 - 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса .**Ошибка! Закладка не определена.**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ **Ошибка! Закладка не определена.**
- ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ **Ошибка! Закладка не определена.**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при повышении квалификации переподготовки и профессиональной подготовке профессий рабочих, должностей служащих взрослых граждан.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Цель производственной практики: создание условий для закрепления и совершенствования приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.

Задачи производственной практики:

- освоение современных производственных процессов,
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен приобрести практический опыт работы:

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

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики

Всего - 216 часа,

в том числе:

в рамках освоения ПМ 04 - 216 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций,, личностных результатов в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности:

ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

обеспечение деятельности структурного подразделения необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК), общих (ОК) компетенций по избранной профессии и (ЛР).

Профессиональные компетенции

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности/профессии
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию.

Общие компетенции

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности/профессии
--------	---

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.

Личностные результаты воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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 и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой	ЛР 10

безопасности, в том числе цифровой	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственной практики.	Производственная практика ПМ. 04 Содержание учебного материала		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Управление структурным подразделением организации				
Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства				
Тема 1. Участие в планировании основных показателей производства. Основные показатели производства. Экономическое обоснование производственной программы. Оперативное планирование работы производства.	Содержание. Виды работ:		42	
	1	Ознакомление с предприятием прохождения производственной практики по ПМ 04. Инструктаж по противопожарной безопасности и технике безопасности.	12	3
	2	Составление схем организации технологических процессов в цехах предприятия.	12	3
	3	Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия. Решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов в предприятиях общественного питания.	18	3

Тема2. Планирование выполнения работ исполнителями. Организация работы основных производственных цехов. Организация труда персонала на производстве.	Содержание. Виды работ:		42	
	4	Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для различных производственных цехов.	18	3
	5	Составление графиков выхода на работу для работников цеха. Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования.	24	3
Тема 3. Организация работы трудового коллектива. Организация работы в бригадах (командах). Обучение персонала на рабочем месте.	Содержание. Виды работ:		42	
	6	Заполнение табеля учёта рабочего времени (индивидуальное задание по цехам). Изучение типовых инструкций должностных обязанностей, типовых графиков работы, типовых табелей учёта рабочего времени.	18	3
	7	Решение конфликтных ситуаций. Отработка приёмов выхода из конфликтных ситуаций. Анализ производственных ситуаций, возникающих в бригаде (команде, коллективе). Анализ приготовления хлебобулочных изделий с учётом требований к безопасности пищевой продукции.	24	3
Тема 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции	Содержание. Виды работ:		42	
	8	Изучение нормативной и законодательной документации в области пищевых продуктов, процессов приготовления и готовой продукции производства.	24	3

производства. Контроль за качеством приготовления продукции.		Изучение типовой внутренней документации по обеспечению и контролю безопасности и качества готовой продукции производства.		
	9	Проведение органолептической оценки качества хлебобулочных изделий. Решение производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда. Изучение содержания журнала инструктажей.	18	3
Тема 5. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации. Документационное обеспечение управления. Документирование управленческой деятельности. Организация бухгалтерского учёта в организациях (предприятиях) пищевой промышленности.	Содержание. Виды работ:		42	
	10	Ознакомление с видами бланков служебных документов. Составление и оформление основных реквизитов документов. Оформление учётно-отчётной документации на предприятиях пищевой промышленности. Расчёт выхода продукции в ассортименте.	12	3
	11	Расчёт заработной платы различным категориям работникам. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары.	30	3
	12	Дифференцированный зачёт по производственной практике	6	
		Итого по производственной практике:	216	

3.2. Содержание производственной практики

Код професс иональн	Наименования профессиональных модулей	Количес тво часов производе	Виды работ
---------------------	---------------------------------------	-----------------------------	------------

БХ компет енций		твенной практики по ПМ	
1	2	3	4
ПК 4.1	ПМ 04	42	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 4.2	ПМ 04	42	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3	ПМ 04	42	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	ПМ 04	42	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5	ПМ 04	42	Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.
	ПМ 04	6	Дифференцированный зачёт
ВСЕГО часов		216	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между колледжем и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Производственная практика осуществляется непрерывным циклом.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией учебного заведения на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Обучающиеся ГАПОУ НСО «НКППиП» при прохождении производственной практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебных заведений:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении обучающихся по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль правильного использования обучающихся в период практики;
- оказывают методическую помощь практикантам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачёта. По завершению профессионального модуля обучающийся проходит квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен проводится в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю, а также личностные результаты фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения производственной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения

	производственной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения производственной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения производственной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).
ПК 3.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения производственной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01., ЛР1.. ЛР10-ЛР-17 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка активности обучающихся при проведении

	учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности
ОК 02., ЛР2-ЛР9 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по производственной практике.
ОК 03.. ЛР4, ЛР10-ЛР17 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы по производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка активности обучающихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 04., ЛР4, ЛР10-ЛР17 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы по производственной практике.
ОК 05.. ЛР4, ЛР10-ЛР17 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы по производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования обучающимися информационных технологий при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 06., ЛР4, ЛР10-ЛР17 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;	Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы по производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования обучающимися коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 07., ЛР4, ЛР10-ЛР17 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка уровня ответственности обучающихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики (культурных и оздоровительных групповых мероприятий, соревнований, походов,

	профессиональных конкурсов и др.). Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 08., ЛР4, ЛР10-ЛР17 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Экспертное наблюдение и оценка использования обучающимися методов и приемов личной организации в процессе освоения образовательной программ на производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования обучающимися методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности
ОК 09., ЛР4, ЛР10-ЛР17 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы по производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования обучающимися методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.