

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по учебной работе  
О.Г. Жукова  
«27» марта 2019г.



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

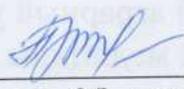
### **ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена  
специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2019

## **РАССМОТРЕНА:**

Предметно-цикловой методической комиссией по специальности  
Экономика и бухгалтерский учёт (по отраслям)

Председатель  И.Ю. Посесерова  
Протокол № 5 от 25 марта 2019г.

Составитель: Коновалова Е.Л., кандидат с.-х. наук, преподаватель ТАТ ФГБОУ  
ВО Южно-Уральский ГАУ;

Внутренняя экспертиза

Техническая:

Коновалова Е.Л., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;

Абдулкадырова Р.С., старший методист отдела УМР ФГБОУ ВО Южно-  
Уральский ГАУ.

Содержательная экспертиза:

Коновалова Е.Л., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;

Посесерова И.Ю., председатель ПЦМК ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;

## **Внешняя рецензия**

Казанцева Т.В., главный технолог, ИП Голова Е.А.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 379.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерной программы профессионального модуля для специальностей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями актуализированных ФГОС СПО третьего поколения.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов: Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно- отчетную документацию.

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

**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.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:  
всего – 211 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– 175 час., включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 116 часов;
- самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающегося – 59 час.,  
в т. ч. консультации 20 час.;
- производственной практики – 36 часов (1 нед.);

Формы аттестации:

- МДК.04.01- курсовая работа;
- ПП 04.01- дифференцированный зачет;
- ПМ.04- экзамен (квалификационный).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья. (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных) результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. консультации	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1 -4.5	Раздел 1. Организация работы структурного подразделения	175	116	60		59	20		-	
ПК 4.1 -4.5	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	36			30			30		
	<b>Всего:</b>	<b>211</b>	<b>116</b>	<b>60</b>		<b>57</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>36</b>

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объём часов	Уровень освоения
<b>ПМ 04. Организация работы структурного подразделения</b>		<b>211</b>	
<b>МДК. 04.01. Управление структурным подразделением организации</b>		<b>175</b>	
<b>Раздел 1 Основы управления и планирования в структурном подразделении перерабатывающего предприятия</b>		<b>22</b>	
Тема 1.1	<b>Содержание</b>		
Организационные структуры управления	1    Организационная структура управления предприятия и структурного подразделения. Факторы производственной деятельности предприятий. Функциональные обязанности работников и руководителей.	2	1
	Лабораторные занятия	-	
	Практические занятия		
	2    Практическое занятие № 1 Разработка рациональной структуры предприятия по заданной ситуации	2	2

	3	Практическое занятие № 2 Разработка схемы организации производственного потока	2	2
	4	Практическое занятие № 3 Разработка должностных инструкций руководителя и работников подразделения	2	2
	5	Практическое занятие № 4 Разработка модели рабочего места	2	2
	6	Практическое занятие № 5 Моделирование профессиональной деятельности исполнителей по заданной ситуации	2	2
Тема 1.2 Планирование на предприятии и в структурном подразделении	<b>Содержание</b>			
	7	Планирование – функции и методы. Характеристика планов по срокам и содержанию. Этапы разработки производственных и бизнес-планов Планирование производственных показателей деятельности структурного подразделения	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия			
	8	Практическое занятие № 6 Составление планов производственно-хозяйственной деятельности	2	2
	9	Практическое занятие № 7 Разработка разделов производственного бизнес-плана перерабатывающего предприятия	2	2
	10	Практическое занятие № 8 Составление плана работы структурного подразделения по заданной ситуации	2	2
	11	Практическое занятие № 9 Планирование производства отдельных видов продукции	2	2
<b>Раздел 2 Основные экономические показатели деятельности организации и структурного подразделения перерабатывающего предприятия</b>			<b>24</b>	
Тема 2.1 Экономические показатели деятельности предприятия и структурного	<b>Содержание</b>			
	12	Основные экономические показатели деятельности предприятия и структурного подразделения Расчет и анализ экономических показателей	2	1

подразделения	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия			
	13	Практическое занятие № 10 Анализ производства и выхода продукции	2	2
Тема 2.2 Сущность и экономическая эффективность использования основных и оборотных средств	<b>Содержание</b>			
	14	Основные средства предприятия – сущность, понятие, классификация. Показатели эффективности использования основных фондов Экономическая сущность оборотных средств, их отличие от основных средств. Оборачиваемость оборотных средств	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия			
	15	Практическое занятие № 11 Расчет состава, структуры, показателей эффективности использования основных фондов	2	2
	16	Практическое занятие № 12 Расчет показателей оборачиваемости оборотных средств	2	2
Тема 2.3 Издержки и себестоимость продукции	<b>Содержание</b>			
	17	Экономическая сущность издержек, их классификация. Себестоимость продукции. Факторы, влияющие на величину издержек. Пути снижения издержек	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия			
	18	Практическое занятие № 13 Экономический анализ затрат на производство продукции	2	2
Тема 2.4 Финансовые показатели деятельности организации	<b>Содержание</b>			
	19	Экономическая сущность прибыли и рентабельности. Факторы, влияющие на величину прибыли. Виды прибыли. Пути повышения прибыли и рентабельности	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия			
	20	Практическое занятие № 14 Расчет финансовых показателей деятельности организации	2	2
	21	Практическое занятие № 15 Расчет влияния факторов на производство продукции	2	2
Тема 2.5 Ценообразование на предприятии	<b>Содержание</b>			
	22	Понятие цены. Виды цен. Методы ценообразования	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия			
	23	Практическое занятие № 16 Определение цены реализации основных видов продукции мясоперерабатывающего предприятия	2	2

<b>Раздел 3 Организация труда и управление персоналом</b>			<b>18</b>	
Тема 3.1 Система управления персоналом	<b>Содержание</b>			
	24	Современная система управления персоналом. Принципы работы системы управления. Требования к созданию оптимальных условий труда. Содержание и значение рациональной организации труда.	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия			
	25	Практическое занятие № 17 Алгоритм принятия управленческого решения	2	2
	26	Практическое занятие № 18 Проведение собеседований с кандидатами на различные вакансии штатного расписания	2	2
	27	Практическое занятие № 19 Организация работы исполнителей коллектива	2	2
Тема 3.2 Организация документооборота на предприятии	<b>Содержание</b>			
	28	Документооборот на предприятии. Первичный документооборот, учет и отчетность.	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия			
	29	Практическое занятие № 20 Заполнение первичной документации по приему сырья и транспортировке готовой продукции	2	2
	30	Практическое занятие № 21 Заполнение личной документации	2	2
Тема 3.3 Основные виды документов системы управления	<b>Содержание</b>			
	31	Основные организационные документы системы управления на перерабатывающем предприятии Основные виды организационно - распорядительных форм документов на перерабатывающем предприятии	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия			
	32	Практическое занятие № 22 Заполнение организационно-распорядительных форм документов	2	2
<b>Раздел 4 Мотивация и оплата труда персонала</b>			<b>22</b>	

Тема 4.1 Мотивация и стимулирование в перерабатывающей отрасли	<b>Содержание</b>			
	33	Мероприятия по мотивации и стимулированию персонала. Материальное и нематериальное поощрение: основные виды и формы поощрений	2	1
	Лабораторные занятия			
	Практические занятия			
	34	Практическое занятие № 23 Разработка мероприятий по мотивации персонала структурного подразделения предприятия	2	2
	35	Практическое занятие № 24 Разработка мероприятий по стимулированию персонала структурного подразделения предприятия	2	2
Тема 4.2 Оплата труда в мясоперерабатывающей отрасли	<b>Содержание</b>			
	36	Порядок учета рабочего времени. Табель учета рабочего времени. Эффективность его использования Формы и системы оплаты труда. Расчет заработной платы работников	2	1
	Лабораторные занятия			
	Практические занятия			
	37	Практическое занятие № 25 Заполнение табеля учета рабочего времени	2	2
	38	Практическое занятие № 26 Расчет месячной заработной платы работников структурного подразделения	2	2
	39	Практическое занятие № 27 Расчет фонда заработной платы работников структурного подразделения	2	2
	40	Практическое занятие № 28 Современные формы заработной платы	2	2
41	Практическое занятие № 29 Разработка Положения о премировании. Анализ заработной платы	2	2	
Тема 4.3 Оценка эффективности работы по управлению персоналом	<b>Содержание</b>			
	42	Контроль исполнения на всех стадиях работ. Эффективность использования персонала.	2	1
	Лабораторные занятия			
Практические занятия				
	43	Практическое занятие № 30 Оценка эффективности работы по управлению персоналом	2	2
<b>Курсовая работа</b> <b>Тематика курсовых работ</b> 1. Управление конкурентоспособностью продукции предприятий на примере				

	<p>мясокомбинатов</p> <p>2.Формы и методы стимулирования труда на мясоперерабатывающих предприятиях.</p> <p>3.Организация и управление работой цеха по производству мясных полуфабрикатов.</p> <p>4.Управление персоналом организации мясоперерабатывающего предприятия.</p> <p>5.Организация и планирование работы структурного подразделения перерабатывающего предприятия.</p> <p>6.Менеджмент в современном мясоперерабатывающем производстве.</p> <p>7.Управление структурной организацией предприятия мясоперерабатывающей отрасли.</p> <p>8.Анализ системы стимулирования труда работников мясоперерабатывающих предприятий.</p> <p>9.Организация и управление работой цеха по производству мясной продукции.</p> <p>10. Организация труда и материального стимулирования работников мясоперерабатывающих предприятий.</p> <p>11. Управление персоналом организации на примере мясокомбинатов.</p> <p>12.Анализ системы стимулирования труда работников мясоперерабатывающих предприятий.</p> <p>13. Управление качеством выпускаемой продукции на предприятиях мясоперерабатывающей отрасли.</p> <p>14. Организация структурного подразделения мясоперерабатывающей корпорации.</p> <p>15. Организация труда и материального стимулирования работников на мясокомбинате.</p>		
	<b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе</b>	<b>30</b>	
44	Методика выполнения курсовой работы	2	1
45	Требования к оформлению курсовой работы	2	1
46	Методика подбора источников и литературы для курсовой работы	2	1
47	Методика выполнения теоретической части курсовой работы	2	1
48	Методика выполнения теоретической части работы курсовой работы	2	1
49	Методика подготовки выводов и предложений по результатам теоретического и практического материала курсовой работы	2	1
50	Выбор темы, составление плана курсовой работы	2	2
51	Подбор источников и литературы	2	2
52	Проверка введения.	2	2
53	Проверка теоретической части работы.	2	2
54	Проверка практической части работы.	2	2
55	Проверка выводов и предложений по результатам теоретического и практического материала	2	2

	56	Проверка приложений к курсовой работе.	2	2
	57	Проверка оформления курсовой работы согласно методическим рекомендациям.	2	2
	58	Защита курсовой работы.	2	2
	<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела1.</b>		<b>39</b>	
	Сущность и характерные черты современного управления на предприятиях Оценка эффективности планирования структурного подразделения		9	
	Анализ основных экономических показателей деятельности предприятия Изучить затраты предприятия и разработать рекомендации по оптимизации затрат Доходы, прибыль и рентабельность предприятия		10	
	Порядок оформления документов на различные операции», Правила первичного документооборота, учета и отчетности. Формы документов. Страхование деятельности. Управление рисками. Риск – менеджмент		9	
	Мотивация персонала		9	
	<b>Тематика домашних заданий:</b> Ученые - основоположники производственного менеджмента Организационные структуры управления организацией. Разработать структуру управления персоналом. Формы документов учета и отчетности Изучить затраты предприятия и оптимизацию затрат. Современные формы структур менеджмента перерабатывающих предприятий			
	<b>ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности).</b> <b>Виды работ:</b>		<b>36</b>	
	1.Ознакомление с предприятием. Инструктаж по ТБ и противопожарной безопасности		6	
	2.Изучение внутренней документации организации, оценка эффективности ее деятельности.		6	
	3. Изучение организационно - правового обеспечения деятельности предприятия.		6	
	4.Планирование работы подразделения мясоперерабатывающего предприятия		6	
	5.Принятие управленческих решений по обеспечению работоспособности структурного подразделения		6	
	6.Кадровое обеспечение работы подразделения, расчет потребности в кадрах, анализ причин текучести кадров Промежуточная аттестация в форме диф.зачета		6	
	<b>ВСЕГО (часов)</b>		<b>211</b>	

## 2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие кабинета Менеджмента № 319

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

посадочные места обучающихся;

учебно-методические карты;

раздаточный материал.

Технические средства обучения:

1. Калькуляторы CAУINA CA-52011

2. Проектор Acer projector P 1163

3. Экран на штативе Apollo-T 200\*200

4. Ноутбук AcerPBTE-69-KB

Наглядные пособия:

1. Видеоматериалы по МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации Экономика и управление предприятий АПК

2. Демонстрационные материалы по МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации

Слайды: «Состав и структура сельскохозяйственного предприятия», «Предприятие – основное звено экономики», «Производственная и организационная структура предприятия», «Организация производства», «Прогнозирование и планирование деятельности»

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1 Базаров Т.Ю. Управление персоналом [Электронный ресурс]: учебник для обучающихся по программам среднего профессионального образования / Т.Ю. Базаров – Москва: Академия, 2018 – 316 с. – Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Академия: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=358407>

2 Косьмин А.Д. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Космина – Москва: Академия, 2018 – 206 с. – Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Академия: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=350386>

Дополнительная литература:

1 Драчева Е.Л. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования /Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов – Москва: Академия, 2018 – 301 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Академия: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=343380>

2Пшенко А.В. Документационное обеспечение управления [Электронный ресурс]: практикум: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / А.В. Пшенко, Л.А. Доронина – Москва: Академия, 2016 – 159 с. – Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Академия: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=212114>

3Пшенко А.В. Документационное обеспечение управления [Электронный ресурс]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / А.В. Пшенко, Л.А. Доронина – Москва: Академия, 2018 – 220 с. – Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Академия: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=341768>

Интернет-ресурсы

1Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2019. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.

2Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2019. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.

3Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>.

4Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : – Москва, 2000-2019. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>

5Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.

6Электронно-библиотечная система «Юрайт» [Электронный ресурс]: - Москва, 2019. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Предшествует освоению профессионального модуля изучение дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

Консультации для обучающихся проводится по графику на протяжении всего процесса освоения профессионального модуля (индивидуальные, групповые, письменные, устные).

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях отрасли на основании договоров с учебным заведением. К прохождению практики допускаются обучающиеся при наличии положительной аттестации по междисциплинарному курсу МДК 05.01. Управление структурным подразделением организации.

Аттестация по итогам производственной практики проводится по результатам отчета (дифференцированный зачет).

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена (квалификационного).

#### **4.4.Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю**

Форма работы	Вид занятия (количество часов)	
	Урок	ПЗ, семинар
Работа в малых группах	20	10
Компьютерные симуляции	-	20
Деловые или ролевые игры	-	6
Анализ конкретных ситуаций	40	30
Учебные дискуссии	2	-
Конференции	-	4
Обобщающие и структурно – логические таблицы, схемы, опорные конспекты	10	-

#### **4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раз в три года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– планирование основных показателей деятельности организации</li> <li>– оценка показателей финансовых результатов</li> <li>– разработка мероприятий по повышению производительности труда на базовом предприятии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка выполнения практических заданий;</li> <li>– текущий устный опрос;</li> </ul> <p>МДК 04.01 – защита курсовой работы;</p>
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составление плана работ;</li> <li>– формулирование задач по составлению плана;</li> <li>– обоснование плана</li> </ul>	<p>Производственная практика (по профилю специальности) – диф. зачет ПМ.04 - Экзамен (квалификационный)</p>
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> <li>– создание команды для организации работы;</li> <li>– изложение основных мероприятий</li> </ul>	
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществление контроля;</li> <li>– определение ошибок контроля;</li> <li>– нахождение оптимальных вариантов</li> </ul>	
ПК. 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определение мер оптимизации;</li> <li>– решение по оптимизации процессов;</li> <li>– обоснование выбранных способов</li> </ul>	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и	– демонстрация интереса к	– интерпретация

социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	будущей специальности	результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;</li> <li>– демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач</li> </ul>	– наблюдение и оценка достижений на практических занятиях на производственной практике;
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	– наблюдение и оценка достижений на практических занятиях на производственной практике
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	– наблюдение и оценка решения задач с привлечением группы и выбора оптимального варианта
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– приобретение новых знаний в области профессионального развития	– наблюдение и оценка достижений на практических занятиях; на производственной практике
ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	– наблюдение и оценка достижений на практических занятиях; на производственной практике

<p>ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>– Соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий</p>	<p>– наблюдение и оценка достижений на практических занятиях; на производственной практике</p>
<p>ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p>– наблюдение и оценка достижений на практических занятиях; на производственной практике</p>
<p>ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p>– наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике</p>

Министерство сельского хозяйства РФ  
 ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ  
 Институт ветеринарной медицины  
 Троицкий аграрный техникум  
 Техническая экспертиза программы профессионального модуля  
**ПМ.04 Организация работы структурного подразделения**  
 представленной преподавателем Сердюк М.В.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
<b>Экспертиза оформления титульного листа и оглавления</b>			
1	Наименование программы учебной дисциплины на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС и УП		
2	Название техникума соответствует названию по Уставу		
3	На титульном листе указан учебный цикл, код и наименование специальности		
4	Оборотная сторона титульного листа заполнена		
5	Нумерация страниц в «Содержании» верна		
<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы учебной дисциплины»</b>			
6	Раздел 1 «Паспорт программы учебной дисциплины» имеется		
7	Наименование программы дисциплины совпадает с наименованием на титульном листе		
8	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен		
9	Пункт 1.2. «Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы» заполнен		
10	Пункт 1.3. «Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины» заполнен		
11	Требования к умениям и навыкам соответствуют перечисленным в тексте ФГОС		
12	Вариативная часть отражена (при наличии)		
13	ПК, на которые ориентировано содержание дисциплины, указаны		
14	ОК, формируемые в процессе изучения дисциплины, указаны		
15	Подстрочные надписи удалены		
16	Пункт 1.4. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины» заполнен		
17	Перечислены виды самостоятельной работы		
18	Указанное количество часов в графе «Итого» соответствует учебному плану		



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
 ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ  
 Институт ветеринарной медицины  
 Троицкий аграрный техникум  
 Содержательная экспертиза рабочей программы профессионального модуля  
**ПМ.04 Организация работы структурного подразделения**  
 представленной преподавателем Сердюк М.В.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	Заключение отсутствует	
<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы учебной дисциплины»</b>					
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т.ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)	да			
2	В пункт 1.3. указаны ПК и ОК, на формирование которых ориентировано содержание дисциплины				
3	Вариативная часть содержит требования к результатам освоения дисциплины (при наличии)				
<b>Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины»</b>					
4	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоения знаний	да			
5	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации				
6	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить степень освоения умений и усвоения знаний	да			
<b>Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»</b>					
7	Содержание видов учебной деятельности в приложении «Конкретизация результатов освоения дисциплины» соответствует требованиям к результатам дисциплины («уметь», «знать»).				
8	Содержание приложения «Конкретизация результатов освоения дисциплины»				

	разработано с ориентацией на ПК, ОК				
9	Структура программы учебной дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения				
10	Тематика лабораторных и /или практических работ соответствует формируемым умениям и ориентирована на подготовку к овладению ПК в профессиональном модуле.	да			
11	Содержание таблицы 2.2. соответствует приложению «Конкретизация результатов освоения дисциплины»				
12	Уровни освоения соответствует видам учебной деятельности в разделе	да			
13	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения дисциплины («уметь», «знать»)	да			
14	Формулировки самостоятельной работы понимаются однозначно	да			
15	Разделы программы учебной дисциплины выделены дидактически целесообразно	да			
16	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям	да			
17	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала	да			
18	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям	да			
19	Примерная тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения учебной дисциплины <i>(пункт заполняется, если в программе дисциплины предусмотрена курсовая работа)</i>				
<b>Экспертиза раздела 3 « Условия реализации программы дисциплины»</b>					
20	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных и практических работ, предусмотренных программой учебной дисциплины	да			
21	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины	да			
22	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники	да			
23	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны	да			
24	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы учебной дисциплины	да			
25	Информационные источники указаны с учетом содержания дисциплины	да			



