

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Крымский индустриально - строительный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена
методической объединением
«Сервис и туризм»
30 августа 2019 г.
Председатель
_____ Т.В. Гавозда

Утверждена
директор ГБПОУ КК КИСТ
30 августа 2019 г.
_____ Н.В. Плошник
М.П.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № ____ от _____ 2019 г.

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 23.07.2014 г. № 33234), входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация разработчик: ГБПОУ КК КИСТ

Разработчик:

Плис Е.Н., преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ

(подпись)

Рецензенты:

Ковтюх Н.В. директор ГК ПОП
ресторан «Магеллан» и летнего кафе
«Журавли »
Квалификация по диплому:
инженер-технолог

(подпись)

Тактанова Н.А., преподаватель ГБПОУ КК
КТК

Квалификация по диплому
Инженер-экономист

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

- нормативно-правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- 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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –315 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –315 час, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –162 часа;
(практические занятия 82 часа, курсовая работа 20 часов);
самостоятельной работы обучающегося – 81 часов;
учебной практики – 36 часов;
производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля организация работы структурного подразделения является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля базового уровня ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), ** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1- ПК 6.5	Раздел 1. Осуществление управления деятельностью и правовое обеспечение законности в структурных подразделениях предприятия	279	162	82	20	81		36	
	Производственная практика, часов	36							36
Всего:		315	162	82	20	81		36	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) –

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства		97		
МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации				
Тема 1.1. Основные показатели производства		43		
	Содержание учебного материала		5	1
	1	Основные положения	1	
	2	Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания	1	
	3	Классификация предприятий общественного питания	1	
	4	Характеристика предприятий общественного питания	1	
	5	Планирование деятельности предприятия общественного питания	1	
	Практические занятия		38	2
	6-10	Составление должностных инструкций	5	
	11-15	Расчет выхода продукции в ассортименте.	5	
	16-19	Контроль выхода продукции расчетным путем.	4	
	20	Составление отчета о расходе сырья.	1	
	21-25	Предъявление иска поставщикам.	5	
	26-29	Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	4	
	30-34	Анализ расхода сырья.	5	
35-39	Планирование технологического процесса производства.	5		

	40-43	Оформление табеля учета рабочего времени.	4
Тема.1.2. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота			7
	Содержание учебного материала		1
	44	Выпуск продукции и ее реализация	1
	45	Производственная мощность предприятия	1
	46	Показатели эффективности предприятия	1
	47	Определение потребности в сырье и продуктах	1
	48	Загрязнения производства и их факторы	1
	49	Прибыль производства	1
	50	Рентабельность предприятия	1
Тема.1.3. Оперативное планирование работы производства	Содержание учебного материала		6
	51	Общие положения	1
	52	Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров	1
	53	Организация производства продукции	1
	54	Организация работы вспомогательных служб	1
	55	Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции	1
	56	Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства	1
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление практических занятий, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией по образцу. <i>Изучение должностных инструкций</i>		41
Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями	Содержание учебного материала		23
	57	Организация работы основных производственных цехов	1
	58	Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия	1
	59	Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе на предприятиях с полным циклом производства	1
	60	Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия	1
	61	Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия	1

	62	Организация работы птице гольевого цеха	1
	63	Особенности работы мясо – рыбного цеха	1
	64	Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени	1
	65	Организация работы горячего цеха	1
	66	Организация работы холодного цеха	1
	67	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	1
	68	Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделия из различных видов теста	1
	69	Организация работы цеха мучных изделий	1
	70	Организация работы вспомогательных производственных помещений	1
	71	Организация работы раздаточных. Назначение, классификация, характеристика	1
	72	Организация работы механизированных раздаточных линии	1
	73	Организация труда персонала на производстве	1
	74	Сущность и задачи рациональной организации труда	1
	75	Улучшение организации и обслуживания рабочих. Аттестация рабочих мест	1
	76	Улучшения условий труда	1
	77	Рационализация режимов труда и отдыхов	1
	78	Требование к производственному персоналу	1
	79	Сущность и задачи нормирования труда	1
Раздел 3. Организация работы трудоого коллектива	Содержание учебного материала		54
	80-81	<i>Организация работы в бригадах (командах)</i>	2
	82-83	<i>Оценка результатов труда работников</i>	2
	84-85	<i>Правовое положение работника в организации</i>	2
	86-87	<i>Приемы повышения эффективности общения в команде</i>	2
	88-89	<i>Обучение персонала на рабочем месте</i>	2
	Практические занятия		44
	90-95	Расчет заработной платы административных работников.	6
	96-100	Расчет заработной платы производственных работников	5
	101-105	Расчет заработной платы вспомогательных работников.	5
	106-110	Расчет заработной платы экспедиции	5
	111-116	Расчет издержек производства и их обращения	6
	117-122	<i>Расчет амортизационных отчислений</i>	6

	123-128	Расчет снижения затрат на производстве.	6	
	129-133	Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	5	
	Самостоятельная работа 1. Систематическая проработка конспектов занятий, изучение соответствующих разделов учебника «Правовое обеспечение профессиональной деятельности». 2. Подготовка к семинарским и практическим занятиям с привлечением рекомендуемой литературы. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Содержание прав и обязанностей работника и работодателя. 2. Трудовой договор. 3. Право социального обеспечения. 4. Расчёт заработной платы по образцу		40	
Раздел 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	Содержание учебного материала		5	
	134	Общие положения	1	
	135	Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда	1	
	136-137	Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства.	2	
	138	Контроль за качеством приготовления продукции производства	1	
Раздел 5. Документационное обеспечение управления.	Содержание учебного материала		4	
	139-140	Документирование управленческой деятельности	2	
	141-142	Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания	2	
		Курсовая работа: Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания	20	
	143	Введении	1	
	144	Характеристика предприятия	1	
	145	Расчет производственной программы	1	
	146	Составление однодневного меню	1	
	147	Расчет количества сырья	1	
	148	Расчет технико-экономических показателей работы предприятия общественного питания	1	
	149	Расчет стоимости сырья	1	
	150	Расчет розничного и валового товарооборота	1	
	151	Расчет издержек производства и обращения	1	

	152	Расчет издержек производства и обращения	1	
	153	Расчет амортизационных отчислений	1	
	154	Расчет цен на продукцию	1	
	155	Расчет валового дохода	1	
	156	Основные технико-экономические показатели работы предприятия общественного питания	1	
	157	Прибыль предприятия.	1	
	158	Рентабельность товарооборота.	1	
	159	Фондоотдача активной части основания фондов	1	
	160	Основные технико-экономические показатели работы предприятия общественного питания.	1	
	161	Заключение	1	
	162	Список используемых источников	1	
		Учебная практика Виды работ: - организация и планирование работы структурного подразделения; - проведение оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - работа в качестве менеджера; - организация и стимулирования труда; - организация правового обеспечения структурного подразделения организации Дифференцированный зачет	36 6 12 6 6 4 2	
		Производственная практика. - организация и планирование работы структурного подразделения; - проведение оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - работа в качестве менеджера; - организация и стимулирование труда структурного подразделения организации - организация правового обеспечения структурного подразделения организации; Дифференцированный зачет	36 6 12 6 6 4 2	
		Всего:	315	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Экономика», «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», «Оперативного управления деятельностью структурных подразделений» и лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Экономика»;
- схемы, таблицы, справочные материалы.

Технические средства обучения:

- компьютер с выходом в интернет и лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

«Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»:

- учебно-демонстрационный комплекс

«Оперативного управления деятельностью структурных подразделений»:

- учебно-демонстрационный комплекс

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

Информационных технологий в профессиональной деятельности:

компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Барышев А. Ф. Маркетинг. Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. М.: Издательский Центр «Академия», 2014.
3. Драчева Е. Л., Юликова Л. И. Менеджмент: учебник для студентов учр. сред. проф. обр. М.: Издательский Центр «Академия», 2014.

4. Пястолов С. М. Экономическая теория: учебник для студентов учр. сред. проф. обр. М.: Издательский Центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Грибов В. Д. Грузинов В. П. Кузьменко В. А. Экономика организации (предприятия): Учебное пособие для ССУЗов - (Среднее проф. образование). М.: ООО «Издательство КноРус», 2012.
2. Баринов В. А. Бизнес-планирование. М.: ООО Издательство «Форум», 2010.
3. Дорофеев В. Д., Шмелева А. Н., Шестопап Н. Ю. Менеджмент: Учеб. пособие. – М.: ИНФРА-М, 2010.
4. Драчева Е. Л., Юликова Л. И. Менеджмент: Практикум учеб. пособие для студентов учр. сред. проф. обр. М.: Издательский Центр «Академия», 2010.
5. Захаров С. В. Маркетинг: учебник / С. В. Захаров, Б. Ю. Сербиновский, В. И. Павленко. Ростов-на-Дону: Феникс, 2010.
6. Пястолов С. М. Экономическая теория: Практикум: учеб. пособие для студентов учр. сред. проф. обр. М.: Издательский Центр «Академия», 2010.
7. Экономика предприятия (фирмы): Учебник / под ред. О. И. Волкова, О. И. Девяткина. - М.: ИНФРА-М, 2007.
8. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
9. В.В. Арутюнов, И.В. Волковыский - Управление персоналом . - Ростов н/Д.: Феникс, 2009.
10. Л.Е., Басовский, В.Б. Протасьев. - Управление качеством. – М.: Инфра –М, 2009
11. Е.Н. Кнышова Менеджмент: / Е.Н. Кнышова. – М.: ИНФРА-М-ФОРУМ, 2011
12. В.В. Музыченко Управление персоналом: Лекции. М.: Академия, 2010

Законодательная литература

1. Гражданский кодекс Российской Федерации
2. Кодекс об административных правонарушениях
3. Трудовой кодекс Российской Федерации.

Отечественные журналы:

1. Информационные технологии
2. Менеджмент в России и за рубежом
3. Охрана труда
4. Право: Теория и практика
5. Российский журнал менеджмента
6. Современное право
7. Техника молодёжи
8. Управление персоналом

Интернет-ресурсы:

1. www.law.edu.ru/lawlibrary.asp
2. www.consultant.ru/

3. www.best-stroy.ru/gost
4. www.tyumfair.ru
5. www.bronepol.ru
6. www.iteam.ru
7. www.ecsocman.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение производственной практики является необходимым условием для изучения данного профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля

Организация работы структурного подразделения

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

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

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно планирует последовательность выполнения производственных процессов с целью эффективного использования имеющихся в распоряжении ресурсов; - правильно использует научно-технические достижения и опыт организации производственных процессов; - обосновано применяет принципы и методы планирования работ; - составляет предложения по повышению разрядов работникам, комплектованию количественного профессионально-квалификационного состава бригад; - устанавливает производственные задания; - грамотно проводит производственный инструктаж; - организывает выполнение работ в соответствии с графиками и сроками; - грамотно использует нормативно-техническую и распорядительную документацию по вопросам организации деятельности структурного подразделения; - обосновано применяет формы организации труда рабочих; - правильно определяет содержание учредительных функций на каждом этапе производства; - обеспечивает соблюдение законности на производстве; - обосновано защищает свои гражданские, трудовые права в соответствии с правовыми и нормативными документами; - грамотно пользуется основными нормативными документами по охране труда и охране окружающей среды; - обосновано применяет приёмы и методы управления целями структурных подразделений, при выполнении ими производственных задач; - грамотно использует гражданское, трудовое, административное 	<p>Защита выполненных практических занятий и самостоятельной внеаудиторной работы; Тестирование.</p> <p>Зачеты по производственной практике профессионального модуля. Экзамен по междисциплинарному курсу.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>

	<p>законодательство;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновано использует права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - грамотно применяет действующее положение по оплате труда работников организации (нормы и расценки на выполненные работы); - владеет нормативными документами, определяющими права, обязанности и ответственность руководителей и работников; - обосновано применяет формы и методы стимулирования коллективов и отдельных работников 	
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> - правильно оформляет заявку обеспечения производства; - своевременно обеспечивает работников инструментами, приспособлениями, транспортом, спецодеждой, защитными средствами; - своевременно обеспечивает условия для освоения и выполнения рабочими установленных норм выработки; - грамотно применяет научную организацию рабочих мест 	
ПК6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - своевременно и грамотно организует оперативный учёт выполнения производственных заданий; - своевременно и верно оформляет документы по учёту рабочего времени, выработки, простоев. - организует выполнение работ в соответствии с графиками и сроками; - грамотно использует нормативно-техническую и распорядительную документацию по вопросам организации деятельности структурного подразделения; - обосновано применяет формы организации труда рабочих; - правильно определяет содержание учредительных функций на каждом этапе производства; - обеспечивает соблюдение законности на производстве; - обосновано защищает свои гражданские, трудовые права в соответствии с правовыми и нормативными документами; - грамотно пользуется основными нормативными документами по охране труда и охране окружающей среды; 	

	- обосновано применяет приёмы и методы управления целями структурных подразделений, при выполнении ими производственных задач;	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	- грамотно и своевременно осуществлять контроль различных показателей деятельности структурного подразделения при выполнении производственных заданий; - осуществление необходимых корректировок производственной деятельности с целью выполнения поставленных задач;	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- выполнение работы по полному и обоснованному документированию всех производственных процессов	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации деятельности структурных подразделений оценка эффективности и качества выполнения;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации деятельности структурных подразделений при выполнении производственных задач;	

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	работа в профессиональных программах работа в профессиональных информационных программах	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области организации деятельности структурных подразделений	