

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной,  
воспитательной работе и  
молодежной политике

Ю. З. Кирова



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Области применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Программа профессионального модуля ПМ 03.04.01 «Управление структурным подразделением организации» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу СПО в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС СПО, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения профессионального модуля ПМ 03.04.01 Управление структурным подразделением организации, в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ 03 «Обеспечение деятельностью структурного подразделения», относится к профессиональному циклу дисциплин (ПЦ) специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, осваивается на 4 курсе в 8 семестре.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Управление структурным подразделением организации» является формирование у студентов знаний об общих аспектах управления. Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Обеспечение деятельностью структурного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

### Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК-4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Знать	<ul style="list-style-type: none"><li>- методику расчета выхода продукции;</li><li>- порядок оформления табеля учета рабочего времени;</li><li>- методику расчета заработной платы;</li><li>- структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li><li>- методику расчета экономических показателей;</li><li>- основные приемы организации работы исполнителей;</li><li>- формы документов, порядок их заполнения.</li></ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"><li>- планирования работы структурного подразделения;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</li> <li>- принятия управленческих решений;</li> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- вести таблицу учета рабочего времени работников и рассчитывать заработную плату;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>- организовать работу коллектива исполнителей;</li> <li>- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</li> </ul>
Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения;</li> <li>- расчёта выхода продукции в ассортименте;</li> <li>- ведения таблицы учета рабочего времени работников и расчёта заработной платы;</li> <li>- оформления документов на различные операции с сырьем.</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля

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		Консультация, часов	Промежуточная аттестация, часов	Учебная практика, часов	Производственная практика, часов
			Всего, часов	в т.ч. лекции, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
ОК-4, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5	ПМ.03.01 Управление структурным подразделением организации	164	146	90	36	20	12	-	-	6	-	-
ОК-4, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5	ПП.03.01 Производственная практика	72		-		-			-	-	-	72
ОК-4, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5	ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю											-
	Всего:	236	146	90	36	20	12	-	-	6	-	72

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Управление структурным подразделением организации»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
8 семестр		
МДК.03.01 Управление структурным подразделением организации		
Тема 1. Структура производства	Лекция 1 Производство: понятие, типы. Структура производства, понятия, факторы ее определяющие. Цеховая и безцеховая структура назначение. Цеха, условия создания, классификация, взаимосвязь. Производственный процесс, понятие, сущность. Технологический процесс, понятие, виды, основные элементы	2
Тема 2. Основные приемы организации работы исполнителей.	Лекция 2 Управление структурным подразделением мясоперерабатывающего предприятия. Структура управления организации. Типы структур управления, их характеристика и условия применения. Методы управления структурным подразделением организации. Организация управленческого труда в структурном подразделении организации.	4
	Лекция 3 Управление персоналом структурного подразделения мясоперерабатывающего предприятия. Классификация управленческого персонала по выполняемым функциям. Содержание работы управленческого персонала. Приемы организации работы исполнителя. Планирование выполнения работ исполнителям. Организация работы коллектива.	4
	Лекция 4 Управленческие решения и их виды. Понятие и сущность управленческих решений, их классификация. Разработка и технология принятия управленческих решений. Системы контроля за выполнением решений.	4
	Практическое занятие 1 Структура производства, понятия, факторы ее определяющие	2
	Практическое занятие 2 Разработка и принятие управленческих решений. Разработка структуры предприятия	2
	Лекция 5 Понятие и состав материально-технических ресурсов структурного подразделения мясоперерабатывающего предприятия. Оценка эффективности использования материально-технических ресурсов. Факторы и направления повышения эффективности использования материально-технических ресурсов.	2
	Лекция 6 Материально-техническая база структурного подразделения, ее состав. Организация материально-технического обеспечения. Организационные формы материально-технического обеспечения. Анализ обеспеченности предприятия материальными ресурсами. Оптимизация загрузки производственных мощностей	4

	Практическое занятие 3	
	Оценка эффективности использования материально-технических ресурсов	2
	Практическое занятие 4	
	Анализ обеспеченности предприятия материальными ресурсами	2
Тема 4. Методика расчета заработной платы персонала структурного подразделения организации.	Лекция 7	
	Кадровая политика. Типы кадровой политики. Этапы построения кадровой политики. Кадровые мероприятия и кадровая стратегия. Производственный персонал организации (предприятия). Планирование численности и состава персонала	2
	Лекция 8	
	Понятие о трудовых ресурсах и экономически активном населении (рабочей силе), их состав. Показатели использования трудовых ресурсов структурного подразделения. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Оценка потребности в персонале. Анализ деятельности. Должностные инструкции. Баланс рабочего времени работника (бюджет рабочего времени).	4
	Лекция 9	
	Производительность труда. Классификация и характеристика основных показателей производительности труда. Методы измерения производительности труда. Факторы и резервы роста производительности труда	2
	Лекция 9	
	Разделение и кооперация труда на предприятиях. Сущность и виды разделения труда и кооперации. Формы организации труда на предприятии. Организация рабочих мест. Рабочие места, их виды и основы организации. Аттестация рабочих мест.	2
	Лекция 10	
	Содержание трудового процесса и принципы его организации. Структура производственно-трудоого процесса. Методы и приемы труда.	2
	Лекция 11	
	Условия труда и отдыха. Сущность условий труда, их виды. Режимы труда и отдыха.	2
	Лекция 12	
	Нормирование труда в организации (предприятии): цели и задачи. Основные виды норм затрат труда. Методы нормирования труда в зависимости от типа и формы производства	2
	Лекция 13	
	Оплата труда на предприятии. Организация заработной платы. Сущность и функции заработной платы. Основные элементы организации заработной платы.	2
Лекция 14		
Тарифная форма организации заработной платы на предприятии. Тарифная система, ее содержание и назначение. Формы и системы оплаты труда	2	
Лекция 15		
Бестарифная форма организации заработной платы. Виды бестарифных систем организации труда.	2	
Лекция 16		

	Организация премирования работников предприятия. Система надбавок и доплат. Направления совершенствования организации заработной платы	2
	Практическое занятие 5	
	Состав и структура трудовых ресурсов предприятия Составление табеля учета рабочего времени работников	2
	Практическое занятие 6	
	Расчет заработной платы персонала структурного подразделения	2
	Практическое занятие 7	
	Премирования работников предприятия. Система надбавок и доплат. Направления совершенствования организации заработной платы	2
Тема 5. Структура издержек производства и пути снижения затрат	Лекция 17	
	Издержки производства и себестоимость мяса и мясных продуктов, услуг. Виды издержек производства в производственном подразделении.	2
	Лекция 18	
	Себестоимость продукции. Классификация затрат при исчислении себестоимости. Методика исчисления себестоимости продукции. Планирование себестоимости продукции. Структура себестоимости мяса и мясных продуктов.	4
	Лекция 19	
	Калькуляция себестоимости мяса и мясных продуктов. Методика расчета себестоимости продукции, услуг структурного подразделения. Пути снижения затрат в структурном подразделении	2
	Лекция 20	
	Доходы и расходы предприятия. Сущность и виды доходов и расходов. Анализ состава прибыли. Анализ рентабельность предприятия. Планирование финансовых результатов деятельности предприятия.	2
	Лекция 21	
	Сущность эффективности производства. Основы определения экономической эффективности производства. Методы определения экономического эффекта. Направления повышения эффективности сельскохозяйственного производства	4
	Лекция 22	
	Цена на продукцию. Механизм ценообразования.	2
	Практическое занятие 8	
	Расчет себестоимости мяса и мясных продуктов. Калькуляция себестоимости мяса и мясных продуктов	2
Практическое занятие 9		
Состав и структура издержек предприятия. Доходы и расходы предприятия.	2	
Практическое занятие 10		
Анализ состава прибыли. Анализ рентабельность предприятия. Планирование финансовых результатов деятельности предприятия.	2	
Тема 6. Методика расчета эко-	Лекция 23	
	Сущность и виды эффективности деятельности структурного подразделения мясоперерабатывающего предприятия.	4



номических показателей структурного подразделения.	Методика расчета валового дохода, чистого дохода, прибыли и уровня рентабельности производства мяса и мясных продуктов.	
	Лекция 24	
	Показатели экономической эффективности производства мяса и мясных продуктов. Экономические показатели развития производства мяса и мясных продуктов. Методика расчета выхода продукции.	2
	Практическое занятие 11	
	Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	2
	Практическое занятие 12	
	Расчет уровня рентабельности производства мяса и мясных продуктов.	2
Тема 7. Формы документов, порядок их заполнения.	Лекция 25	
	Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект и как имущественный комплекс. Классификация организаций (предприятий). Правовые основы хозяйственной деятельности структурного подразделения организации.	4
	Лекция 26	
	Основные виды договоров в области профессиональной деятельности. Коммерческие и технические условия договоров на поставку и реализацию мяса и мясных продуктов. Основные виды контрактов на реализацию мяса и мясных продуктов.	4
	Лекция 27	
	Законы и нормативные акты, регламентирующие деятельность структурного подразделения организации.	2
	Практическое занятие 13	
	Документация в области профессиональной деятельности	2
Тема 8. Планирование деятельности структурного подразделения организации.	Лекция 28	
	Сущность, содержание и виды планирования. Принципы и методы планирования.	2
	Лекция 29	
	Перспективные планы. Годовой производственно-финансовый план.	2
	Лекция 30	
	Бизнес-план предприятия, характеристика его разделов. Методика расчета основных технико-экономических показателей бизнес-плана производства мяса и мясных продуктов.	2
	Лекция 31	
	Сущность и классификация прогнозов. Принципы и методы прогнозирования.	2
	Практическое занятие 14	
	Ознакомление с методикой составления бизнес-плана. Разработка резюме бизнес-плана.	2
	Практическое занятие 15	
Расчет основных технико-экономических показателей бизнес-плана	2	
	Практическое занятие 16	
	Заполнение разделов бизнес – плана	2

Тема 9. Учет и отчетность структурного подразделения организации	Лекция 32	
	Понятие, задачи и функции учета. Порядок проведения учета мяса и мясных продуктов.	2
	Лекция 33	
	Учетно-отчетная документация структурного подразделения организации. Порядок ведения и оформления учетно-отчетной документации.	2
	Практическое занятие 17	
	Проведение первичного учета составление отчетности на производство мяса и мясных продуктов.	2
	Практическое занятие 18	
	Ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей деятельность структурного подразделения организации.	2
<b>Максимальная нагрузка:</b>		<b>164</b>
<b>Всего нагрузки в семестре:</b>		<b>146</b>
Лекции		<b>90</b>
Практические занятия		<b>36</b>
Консультации		-
Самостоятельная работа		<b>12</b>
Курсовая работа		<b>20</b>
Промежуточная аттестация в форме экзамена		<b>6</b>
Учебная практика		-
Производственная практика		<b>72</b>
Консультация		-
Итоговая аттестация в форме экзамена по модулю в 8 семестре		-
Всего		<b>236</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№	Вид учебной работы	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Лекционные занятия	Учебная аудитория 3235 для проведения занятий лекционного типа. <i>446442, Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А</i>	Специализированная учебная мебель, технические средства обучения: мультимедийный проектор, мобильный ПК (ноутбук), экран
2	Практические занятия	Учебная аудитория 3232 для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации <i>446442, Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А</i>	Специализированная учебная мебель, технические средства обучения: мультимедийный проектор, мобильный ПК (ноутбук)
		Учебная аудитория 3239 для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации <i>446442, Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А</i>	
		Кабинет экономики. <i>446442, Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А</i>	Оборудование: учебные принадлежности, посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя, переносной проектор, ноутбук, доска.
3	Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы студентов ауд. 3310а (библиотека, читальный зал) <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А</i>	Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета

## 3.2. Информационное обеспечение обучения

### Основная литература

1. Богатырев, А.В. Оценка управления структурным подразделением предприятия. / А.В. Богатырев // Российское предпринимательство .— 2010 .— №8 .— С. 77-81 .— URL: — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/540385>
2. Позубенкова, Э.И. Управление организацией / Э.И. Позубенкова.- Пенза : РИО ПГАУ, 2020 .- 170 с. - Режим доступа: URL: <https://rucont.ru/efd/730765>

### Дополнительная литература

1. Преснецова, В.Ю. Методика организации управления деятельностью структурных подразделений и профессорско-преподавательского состава ВУЗа / В.Ю. Преснецова // Информационные системы и технологии.- 2011 .- №6 .- С. 115-122 .- Режим доступа: URL: <https://rucont.ru/efd/487884>

### Программное обеспечение:

1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;
2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;
3. Microsoft Office стандартный 2013;
4. Microsoft Office Standard 2010;
5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition;
6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EXT;
7. zip (свободный доступ).

### Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

2. <http://www.consultant.ru> - Справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. <http://www.garant.ru> - Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
4. [http://elibrary.ru/.](http://elibrary.ru/) - Научная электронная библиотека

## 3.3 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

В целях реализации компетентностного подхода при преподавании дисциплины используются современные образовательные технологии: информационные технологии, технологии развивающего обучения, технологии проблемного обучения (проблемное изложение, эвристическая беседа, исследовательский метод), технологии эвристического обучения (выполнение творческих проектов, «мозговая атака»). В сочетании с внеаудиторной работой, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (групповая консультация, разбор конкретных ситуаций, групповая дискуссия).

Для проведения текущего контроля знаний проводятся устные (индивидуальный и фронтальный) и письменные опросы (тестирование, контрольная работа, доклады) по соответствующим темам разделов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена – 8 семестр.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Контрольные мероприятия
ОК-4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных принципов коммуникации и работы в коллективе</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совместно взаимодействовать и работать в коллективе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- оценка за решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;</li> <li>- устный и письменный экзамен;</li> <li>- положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий-баз практики.</li> </ul>
ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных показателей производственного процесса</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать основные показатели производственного процесса</li> </ul> <p><b>Наличие практического опыта:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования основных показателей производственного процесса</li> </ul>	<p>Входной контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование</li> </ul> <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических занятий;</li> </ul> <p>Рубежный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольные работы по темам МДК.</li> </ul> <p>Итоговый контроль по профессиональному модулю:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен по разделу профессионального модуля.</li> </ul>
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структуры производства, понятия, факторы ее определяющие.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать выполнение работ исполнителями</li> </ul> <p><b>Наличие практического опыта:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования выполнения работ исполнителями</li> </ul>	<p>Входной контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование</li> </ul> <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических занятий;</li> </ul> <p>Рубежный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольные работы по темам МДК.</li> </ul> <p>Итоговый контроль по профессиональному модулю:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен по разделу профессионального модуля.</li> </ul>
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- типов структур управления, их характеристики и условия применения.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу трудового коллектива</li> </ul> <p><b>Наличие практического опыта:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по организации работы трудового коллектива</li> </ul>	<p>Входной контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование</li> </ul> <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических занятий;</li> </ul> <p>Рубежный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольные работы по темам МДК.</li> </ul> <p>Итоговый контроль по профессиональному модулю:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен по разделу про-</li> </ul>

		фессионального модулю.
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	<p><b>Знания:</b> - показатели экономической эффективности производства для оценки результатов деятельности</p> <p><b>Умения:</b> - оценивать результаты работы трудового коллектива</p> <p><b>Наличие практического опыта:</b> - контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p>Входной контроль: - тестирование</p> <p>Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий;</p> <p>Рубежный контроль: - контрольные работы по темам МДК.</p> <p>Итоговый контроль по профессиональному модулю: - экзамен по разделу профессионального модулю.</p>
ПК 3.5 Вести учетно-отчетную документацию	<p><b>Знания:</b> - учено-отчетной документации</p> <p><b>Умения:</b> - оформления учетно-отчетной документации</p> <p><b>Наличие практического опыта:</b> - заполнения учетно-отчетной документации</p>	<p>Входной контроль: - тестирование</p> <p>Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий;</p> <p>Рубежный контроль: - контрольные работы по темам МДК.</p> <p>Итоговый контроль по профессиональному модулю: - экзамен по разделу профессионального модулю.</p>

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Разработчик:

канд. экон. наук, доцент кафедры  
«Бухгалтерский учет и статистика»,  
Татьяна Николаевна Макушина



---

Заведующий кафедрой  
канд. экон. наук, доцент,  
«Бухгалтерский учет и статистика»,  
Ольга Федоровна Пятова



---

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП СПО  
канд. с.-х. наук, доцент,  
Татьяна Николаевна Романова



---

И.о. начальника УМУ  
Марина Викторовна Борисова



---