

Департамент образования и науки Костромской области
ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА

производственной практики

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

код, название модуля

**по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий**

код, название

Профессиональный учебный цикл

Код: ПП. 05

Адаптированная программа ПП.05 разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья: нарушениями слуха, нарушениями зрения, общими заболеваниями

Рассмотрена и одобрена
на заседании ЦМК
механико-технологических дисциплин
Протокол от 30.08.2018 г. № 1
Председатель ЦМК
ФИО _____
подпись

Программа разработана в соответствии с
требованиями ФГОС СПО по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий, «Положения о практике
обучающихся, осваивающих основные
профессиональные образовательные программы
СПО, утвержденного приказом Министерства
образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
_____ Е.А. Лебедева
30.08.2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....	4
2. Паспорт адаптированной программы ПП 05. Организация работы структурного подразделения.....	5
3. Структура и содержание адаптированной программы ПП 05. Организация работы структурного подразделения	7
4. Условия реализации адаптированной программы ПП 05. Организация работы структурного подразделения.....	9
5. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной программы ПП 05. Организация работы структурного подразделения	11
6. Приложения	14

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная программа ПП 05. Организация работы структурного подразделения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464; «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 291; «Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 18 марта 2014 г. № 06-281); «Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. N 1309, Письма Минобрнауки России от 12.02.2016 N ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования», «Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования» (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443).

Практика является обязательным разделом АОППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Производственная практика (по профилю специальности) проводится ОГБПОУ «КТЭК» при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках ПМ.05. Организация работы структурного подразделения концентрировано. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, оснащенных современным оборудованием.

Адаптация программы ПП.05 Организация работы структурного подразделения осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида). При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Для руководства практикой назначаются руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организаций – баз практик. Руководители практики от организации проводят ее в соответствии с программой, обеспечивают прохождение практики. Руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» оказывают студентам методическую помощь, проводят групповые и индивидуальные консультации, контролируют реализацию программы и условия проведения практики в организациях, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности. Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

II. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ

ПП 05. Организация работы структурного подразделения

2.1. Область применения адаптированной программы.

Адаптированная программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности и соответствующих общих и профессиональных компетенций:

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 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.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК

5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2.2. Требования к результатам освоения адаптированной программы производственной практики

В результате прохождения производственной практики студент должен иметь практический опыт:

иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;

уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести таблицу 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 таблицы 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.

2.3. Количество часов на освоение адаптированной программы производственной практики:

Всего 1 неделя – 36 час.

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПП 05. Организация работы структурного подразделения

№ п/п	Наименование темы	Количество часов/дней
1	Ознакомление с предприятием.	6 час/1 день
2	Анализ и планирование работы структурного подразделения. Система показателей экономической деятельности структурного подразделения.	6 час/1 день
3	Производственная программа и товароборот предприятия.	6 час/1 день
4	Организация труда и заработной платы в предприятиях.	6 час/1 день
5	Ознакомление с аналитической работой предприятия по выведению финансового результата	6 час./ 1 день
6.	Дифференцированный зачет	6 час/1 день
Итого:		36 часов/6 дней

3.2 Содержание адаптированной программы ПП 05. Организация работы структурного подразделения

Тема 1.

Ознакомление с предприятием

Инструктаж о прохождении учебной практики. Ознакомление с предприятием: его тип, класс, организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений.

Тема 2. Анализ и планирование работы структурного подразделения. Система показателей экономической деятельности структурного подразделения.

Система показателей экономической деятельности структурного подразделения. Производственное планирование: сущность, принципы, методы. Виды планов. Основные разделы плана экономического и социального развития предприятия и их содержание. Планирование работы структурного подразделения (бригады).

Методика анализа структурного подразделения. Система показателей экономической деятельности структурного подразделения. Основные оценочные показатели, характеризующие использование материальных, трудовых и финансовых ресурсов.

Методика расчета.

Студент должен знать:

- основные разделы производственного планирования;
- систему показателей коммерческой деятельности предприятия;
- оценочные показатели характеризующие эффективное использование ресурсов;
- методику анализа и планирования основных показателей деятельности предприятия.

Студент должен уметь:

- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов предприятия;
- давать оценку деятельности предприятия на основе анализа.

Тема3. Производственная программа и товарооборот предприятия.

Производственная программа: сущность, состав, исходные данные для ее разработки. Показатели производственной программы. Товарооборот и его структура. Производственная мощность: сущность, факторы, пропускная способность торгового зала. Методика расчета.

Студент должен знать:

- Показатели производственной программы;
- исходную информацию по разработке производственной программы;
- методы разработки и экономического обоснования производственной программы;
- состав и структуру товарооборота.

Студент должен уметь:

- рассчитывать производственную программу и товарооборот предприятия;
- производственную мощность кухни;
- пропускную способность торгового зала;
- количество потребителей пользующихся услугами предприятий питания;

Тема 4.

Организация труда и заработной платы в предприятиях.

Состав и структура персонала предприятия. Расчет потребности в работниках предприятия. Организация и нормирование труда. Задачи рациональной организации труда. Организация оплаты труда Система и формы оплаты труда.

Студент должен знать:

- Состав и структуру персонала предприятия;
- требования, предъявляемые к персоналу;
- нормирование труда в отрасли;
- организацию оплаты труда на предприятии;
- содержание фонда заработной платы.

Студент должен уметь:

- рассчитывать показатели и давать оценку эффективности труда работников;
- рассчитывать заработную плату различным категориям работников;
- давать оценку эффективности оплаты труда.

Тема 5. Ознакомление с аналитической работой предприятия по выведению финансового результата

Затраты предприятия.

Сущность и классификация издержек. Структура издержек структурного подразделения. Смета и калькуляция затрат. Управление издержками с целью их оптимизации.

Студент должен знать:

- Основные статьи издержек;
- показатели учета и планирования издержек;
- факторы, влияющие на величину и структуру издержек.

Студент должен уметь:

- рассчитывать показатели издержек;
- давать оценку эффективности затрат;
- экономически обосновывать величину издержек;

Доходы предприятия.

Выручка, Валовой доход. Прибыль предприятия. Формирование финансового результата структурного подразделения. Налогообложение предприятия.

Студент должен знать:

- показатели дохода предприятия (валовые, промежуточные, чистые)
- источники дохода предприятия;
- факторы влияющие на величину дохода;
- давать оценку эффективности коммерческой деятельности предприятия;
- прогнозировать доходы предприятия.

Студент должен уметь:

- анализировать доходы предприятия;
- прогнозировать доходы предприятия;
- разрабатывать мероприятия по максимизации доходности предприятия

7. Дифференцированный зачет

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и ОГБПОУ «КТЭК» об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ

ПП 05. Организация работы структурного подразделения

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной практики.

Оборудование учебной пекарни и рабочих мест лаборатории:

- Учебная пекарня» машина тестомесильная “ машина тестомесильная ТММ-1м, шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”, пекарский шкаф шпэ-3, стол для разделки полуфабрикатов, блендер BRAUN, миксер SCARLETT, набор форм для тортов, набор форм с тефлоновым покрытием, набор листов с тефлоновым покрытием, электроплита ПЭСМ-4Ш, холодильник “Бирюса”, электрическая печь “ASEI DELTA”, набор посуды и емкостей для хранения сырья, набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов, шкаф для хранения посуды

- «Лаборатория экспертизы и качества» весы циферблатные РН – 6Ц 13У, компьютер “LITEON”, принтер SAMSUNG, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомеры, ИДК-3М, тестомесилка У1-ЕТК, прибор ПЧП, муфельная печь, КФК-2, термостат, дозаторы, терморегулятор, смеситель, ППП, лабораторные мельнички.

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, которое обеспечивается наличием звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования, предоставляются услуги сурдопереводчика.

Наименование оборудования:

1. «Исток» А2 портативная информационная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
2. Система информационная для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
3. стационарная "Исток" С1м (зона охвата от 50 до 100 м2)

4. Настенная информационная индукционная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
5. «Исток» M2 со встроенным плеером
6. Система свободного звукового поля FRONT ROW TO GO
7. Специальное рабочее место для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
8. Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)
9. Мобильный звукоусилительный комплект Yamaha STAGEPAS 400i 1m
10. FM-передатчик AMIGO T31Акустическая система (SVEN SPS-702)

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по зрению: которое обеспечивает индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; задания для выполнения, а также инструкция по порядку проведения занятий (испытаний) оформляются увеличенным шрифтом;

Наименование оборудования:

1. Стационарный увеличитель TOPAZ XL HD 22
2. Электронная лупа Bigger B2.5-43TV
3. Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse
4. Тифлоплеер. Устройство для чтения говорящих книг
5. Czytak Plus с встроенным синтезатором речи Ivona
6. Многофункциональное устройство с синтезом речи PlexTalk Linio
7. Говорящий карманный калькулятор на русском языке
Документ-камера (AverVision (AVerMedia) U70)

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров между образовательной организацией и предприятий общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение организации и проведения производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5-е изд.) учебник – М.: Академия, 2017.- 381с
2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское (3-е изд) учебник – М.: Лань, 2016.- 430с
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 1 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2014.-112с.
4. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 2 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2017.-112с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2-е изд., испр.) учебник – М.: Академия, 2016.- 336с

Дополнительные источники:

1. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских [Текст]: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2017. – 680 с.
2. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства : [учебник для студентов вузов по специальности "Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий"] - Москва: ДеЛи плюс, 2016. - 538 с.

4.3. Кадровое обеспечение организации и проведения производственной практики

Производственная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла или мастерами производственного обучения. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и

организации. Руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организаций - баз практики, участвующие в реализации адаптированной программы ПП 05. Организация работы структурного подразделения, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации практики. Руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организаций - баз практики осуществляют непрерывное и комплексное сопровождение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Производственная практика проводится в организациях на основе договоров между образовательной организацией и предприятия общественного питания. Производственная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла или мастерами производственного обучения. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от колледжа и организации.

V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПП 05. Организация работы структурного подразделения

5.1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> - планировать работу структурного подразделения (бригады); - оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады); - принимать управленческие решения; 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать собственную деятельность; - выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач; - оценивать эффективность и качество работы. 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях; - отвечать за принятые решения; 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и контролировать работу бригады (команды); - оценивать результаты работы исполнителей; 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения

	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать дисциплинарные процедуры в организации; - разрабатывать должностные обязанности, графики работы и табель учета рабочего времени; - контролировать нормативно-правовые документы, регламентирующие личную ответственность бригадира; 	образовательной
--	--	-----------------

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 компетенции)	Общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		- суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		– выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; - оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей;	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		– информация, подобранная из разных источников в соответствии с заданной ситуацией.	Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		- моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных

		сетях
ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями.	Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций.
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оценка собственного продвижения, личностного развития.	Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты творческих и проектных работ
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	Семинары Учебно-практические конференции Конкурсы профессионального мастерства Олимпиады

Утверждаю
Директор организации
(или) руководитель практики от организации

_____ ^{подпись}
« _____ » _____ 2018 г.

ОТЧЕТ

по производственной практике по профессиональному модулю

ПМ. 05. Организация работы структурного подразделения
обучающегося __ курса группы № _____

специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ФИО обучающегося

ОЦЕНКА: _____

Руководитель практики от образовательной организации:

ФИО, должность

Руководитель практики от организации:

ФИО, должность

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Характеристика

обучающегося _____ курса группы № _____
 специальности _____

код и наименование специальности

ФИО обучающегося

с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.
 прошел (ла) производственную практику в организации

_____ (наименование организации)

За время прохождения практики _____
 (ФИО)

показал(а) (высокий, средний, низкий) уровень теоретической подготовки,
 (отличное) умение применять и использовать знания, полученные в колледже, для решения поставленных перед ним (ней) практических задач.

В период прохождения практики освоил(а) общие и профессиональные компетенции:

В целом работа студента заслуживает оценки _____.

Руководитель практики от организации

 (Ф.И.О., должность)

 (подпись)

« _____ » _____ 2018 г.
 МП

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ФИО

обучающийся (аяся) _____ курса, группы № _____ специальности:

код и наименование

прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю

наименование профессионального модуля, вида практики

в объеме _____ час. с « _____ » _____ 20____ г. по « _____ » _____ 20____ г.
в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Общие компетенции	Уровень освоения обучающимся профессиональных компетенций: высокий, средний, низкий	Качество выполнения работ (соответствует/не соответствует - рекомендации; заполняется руководителем практики от организации)
1	2	4
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.		
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.		
Профессиональные компетенции		
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства...		
5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.		
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива		
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.		
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию		

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики от организации:

_____ / _____

подпись

ФИО, должность

Руководитель практики от образовательной организации:

_____ / _____

подпись

ФИО, должность

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

Задание на прохождение
производственной практики по ПМ. 05. Организация работы структурного подразделения

с « » _____ 20 ____ г. по « _ » _____ 20 ____ г.

№ п/п	Наименование темы	Количество часов/дней
1	Ознакомление с предприятием.	6 час/1 день
2	Анализ и планирование работы структурного подразделения. Система показателей экономической деятельности структурного подразделения.	6 час/1 день
3	Производственная программа и товароборот предприятия.	6 час/1 день
4	Организация труда и заработной платы в предприятиях.	6 час/1 день
5	Ознакомление с аналитической работой предприятия по выведению финансового результата	6 час./ 1 день
6.	Дифференцированный зачет	6 час/1 день
Итого:		36 часов/6 дней