

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Горшкова Надежда Кирилловна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 21.04.2022 16:48:08  
Уникальный программный ключ:  
6e4febd30540ffff35fc4c6217b01112e9e

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики  
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 13 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
специальность  
среднего профессионального образования  
**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Чебоксары 2021

Разработана в соответствии с требованиями  
Федерального государственного  
образовательного стандарта по специальности  
среднего профессионального образования

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом №\_299\_\_\_  
от "23" \_августа\_ 2021\_ г.

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий

М.П.

код наименование специальности/профессии

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии экономических и социально-юридических дисциплин

Протокол №\_\_\_ от "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2021г.

Председатель ЦК: \_\_\_\_\_/Павлова В.Д./

Разработчик:

Живойкина Е.С., преподаватель  
(ФИО, должность)

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Учебная дисциплина Основы предпринимательской деятельности является вариативной общепрофессиональной дисциплиной.

## 1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- формировать банк предпринимательских идей и цели предпринимателя;
- составить бизнес - план;
- создать предпринимательскую единицу и организовать его деятельность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- содержание и суть предпринимательства;
- виды и формы предпринимательской деятельности;
- основы формирования культуры предпринимательства, принципы этического делового поведения предпринимателя.

ОК и ПК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

- ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
- ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
- ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
- ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
- ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
- ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
- ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
- 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	123
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	86
в том числе:	
теоретическое обучение	66
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	37
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Предпринимательство и его виды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<i>1</i>
	1   Понятие предпринимательской деятельности. Характерные черты предпринимательства как особой формы экономической активности. Функции, цели и задачи предпринимательства.	4	
	2   Виды и формы предпринимательской деятельности.		
	<b>Лабораторные работы</b>	не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>	не предусмотрено	
	<b>Контрольные работы</b>	не предусмотрено	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Поиск информации на сайтах Интернета по теме: История развития предпринимательства Составление таблицы: Виды предпринимательской деятельности	4	
<b>Тема 2. Бизнес идея</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<i>1</i>
	1   Бизнес идея и методы ее генерирования	4	
	2   Генерирование бизнес идеи. Тестирование бизнес идеи		
	<b>Лабораторные работы</b>	не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>	не предусмотрено	
	<b>Контрольные работы</b>	не предусмотрено	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Тестирование бизнес идеи	4	
<b>Тема 3. Бизнес план</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	<i>1,2,3</i>
	1   Бизнес план. Задачи, функции и назначение.	10	
	2   Содержание и структура бизнес плана. Резюме бизнес плана. Описание предприятия		
	3   Описание продукта и услуг в бизнес плане. Анализ рынка и маркетинговый план		

	4	Управление организацией. Финансовый план бизнес плана		
	5	Оценка рисков бизнеса		
	<b>Лабораторные работы</b>		не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>		6	
	Практическое занятие №1. Описание продукта и услуг		2	
	Практическое занятие №2. Описание предприятия.		2	
	Практическое занятие №3. Анализ рынка.		2	
	<b>Контрольные работы</b>		не предусмотрено	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над бизнес - проектом. Разработка основных разделов бизнес плана		6	
<b>Тема 4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
<b>Целевая аудитория бизнеса</b>	1	Образ компании. Целевая аудитория бизнеса: определение целевой аудитории	6	<i>1</i>
	2	Анализ целевых аудиторий		
	3	Оценка жизнеспособности целевой аудитории		
	<b>Лабораторные работы</b>		не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>		не предусмотрено	
	<b>Контрольные работы</b>		не предусмотрено	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над бизнес - проектом. Управление бизнесом (организационный план)		4	
<b>Тема 5. Планирование и организация труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	1	Планирование и организация труда. Расставление приоритетов для повышения эффективности на рабочем месте	6	
	2	Жизненный цикл производственного процесса. Безопасность труда.		
	3	Организационные структуры. Выбор конкретных организационных структур Формирование организационных структур		
	<b>Лабораторные работы</b>		не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>		не предусмотрено	
	<b>Контрольные работы</b>		не предусмотрено	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над бизнес - проектом. Управление бизнесом (организационный план)		4	

<b>Тема 6. Формирование навыков коллективной работы и управление</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	<i>1,2</i>
	1 Командная работа. Принятия решений, опираясь на мнение команды	4	
	2 Формирование навыков командной работы и управления. Сильные и слабые стороны команды		
	<b>Лабораторные работы</b>	не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>	не предусмотрено	
	<b>Контрольные работы</b>	не предусмотрено	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Поиск информации в Интернете	5	
<b>Тема 7. Бизнес процесс</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>1,2</i>
	1 Жизненный цикл бизнес процесса. описание бизнес-процессов для производства конкретных товаров/услуг.	4	
	2 Развитие бизнес-процессов, от стадии закупки до запуска товаров/услуг		
	<b>Лабораторные работы</b>	не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>	не предусмотрено	
	<b>Контрольные работы</b>	не предусмотрено	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрено	
<b>Тема 8. Маркетинговое планирование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	<i>2,3</i>
	1 Маркетинг как экономическая категория. Основные понятия маркетинга.	6	
	2 Рекламная деятельность. Виды рекламы. Правила рекламы. Законодательство о рекламе. Каналы и средства распространения рекламы. Рекламный бюджет. Порядок расчета и формирование.		
	3 Эффективность рекламных мероприятий в отношении целевых аудиторий компаний. эффективность каждого конкретного рекламного мероприятия		
	<b>Лабораторные работы</b>	не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Практическое занятие №4. Выбор стратегии, метода и тактики ценообразования.	2	
	Практическое занятие №5. Разработка коммуникативной политики.	2	
	Практическое занятие №6. Расчет бюджета маркетинга.	2	
	<b>Контрольные работы</b>	не предусмотрено	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	



	Работа над бизнес -проектом. План маркетинга		
<b>Тема 9. Устойчивое развитие</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>1 2,3</i>
	1 Реализация стратегий развития бизнеса. Необходимость кратко-, средне- и долгосрочных целей для устойчивого развития бизнеса.	4	
	2 Реализация стратегий развития бизнеса с разумным подходом к экологическим, социальным и экономическим факторам. Условия появления этических проблем.		
	<b>Лабораторные работы</b>	не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>	не предусмотрено	
	<b>Контрольные работы</b>	не предусмотрено	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрено	
<b>Тема 10. Финансовые инструменты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<i>2,3</i>
	1 Финансовое планирование. Методы финансового планирования. Расчет цен на товары и услуги. Методы ценообразования	8	
	2 Расчет затрат, связанных с запуском стартапа, расчет зарплат расчет прибыли и убытков, расчет постоянных и переменных издержек		
	3 Формирование плана доходов и расходов. Формирование отчета о движении денежных средств, прогнозного баланса.		
	4 Налогообложение бизнеса. Особенности налогообложения малого бизнеса Выбор оптимального режима налогообложения. Финансирование бизнеса, способы и методы		
	<b>Лабораторные работы</b>	не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Практическое занятие №7. Расчет затрат.	2	
	Практическое занятие №8. Расчет прибыли и убытков. Расчет показателей эффективности проекта.	2	
	<b>Контрольные работы</b>	не предусмотрено	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Работа над бизнес -проектом. Финансовый план		
<b>Тема 11. Предприниматель ские риски</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>2,3</i>
	1 Риски предпринимателя, их виды. Методы оценки и направления минимизации рисков. Страхование.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Практическое занятие №9. Оценка рисков	2	
	<b>Контрольные работы</b>	не предусмотрено	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрено	
<b>Тема 12. Информационные системы в предпринимательстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	2,3
	1 Сайты Госуслуги, Налог.ру. Структура, содержание, возможности.	4	
	2 Системы обмена информацией с государственными органами и юр. и физ лицами (Сбис). Онлайн банкинг: современные возможности для бизнеса		
	<b>Лабораторные работы</b>	не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Практическое занятие №10. Возможности использования информационных систем в предпринимательстве.	2	
	<b>Контрольные работы</b>	не предусмотрено	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Поиск информации в Интернете	4		
<b>Тема 13. Презентация бизнеса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1,2
	1 Виды презентаций. Правила составления презентаций	4	
	2 Дресс код предпринимателя в различных условиях. Этика делового общения. Имидж компании.		
	<b>Лабораторные работы</b>	не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>	не предусмотрено	
	<b>Контрольные работы</b>	не предусмотрено	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрено		
	<b>Всего</b>	<b>123</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Менеджмента», оснащенный оборудованием:

- учебные столы двухместные (16), стулья ученические (32),

Технические средства обучения: калькуляторы (32 штуки), аудиовизуальные средства.

#### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1. Печатные издания:

Основные источники:

1. Буров В. Ю., – Основы предпринимательства : Часть III, учебное пособие : [в 3 ч. / В. Ю. Буров ; Забайкал. гос. ун-т. – Изд. 2-е, доп. и перераб. – Чита, ЗабГУ, 2018.
2. Голубева Т. Основы предпринимательской деятельности / Т. Голубева. – М.: Форум, 2017. – 272
3. Гулин, К. А. Основы предпринимательства [Текст] : учебное пособие / К. А. Гулин, А. Е. Кремин. – Вологда : ИСЭРТ РАН, 2017. – 106 с.

##### 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Информационно-правовой портал системы «ГАРАНТ»
2. Официальный сайт компании «Консультант Плюс
3. Бизнес-журнал. <http://www.business-magazine.ru>
4. Малый и средний бизнес Чувашии. <http://mb.cap.ru/sitemap.aspx?id=1198736>
5. Свой бизнес. <http://www.mybiz.ru>
6. Помощь бизнесу. <http://www.bishelp.ru/>

##### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Конституция РФ от 12.12.1993 (в последней ред.)
  2. Гражданский кодекс РФ в 4 частях от 30.11.1994 (в последней ред.)
- Налоговый кодекс РФ в 2 частях от 31.07.1998 (в последней ред.)

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

Результаты обучения	2
<b>уметь:</b> формировать банк предпринимательских идей и цели предпринимателя	сформированность банка предпринимательских идей и четкость постановки цели предпринимателя в соответствии с требованиями технологии SMART
составить бизнес - план	соответствие структуры, содержания и оформления бизнес-плана установленным требованиям
создать предпринимательскую единицу и организовать ее деятельность	наличие предпринимательской единицы и состояние организации ее деятельности
<b>Знать:</b> содержание и определение предпринимательства	точность определения понятия и содержания предпринимательства
виды и формы предпринимательской деятельности	точность классификации видов и форм предпринимательской деятельности

основы формирования культуры предпринимательства, принципы этического делового поведения предпринимателя.	точность формулировок принципов этического делового поведения предпринимателя
---	---

<b>Формируемые компетенции (общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план; рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентует бизнес-идею; определяет источники финансирования
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывает составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	организовывает работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	групповая работа над проектом: распределение внутри группы обязанностей, составление плана работы над проектом, оформление результатов работы над проектом
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	применяет новые технологии для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение

<b>Формируемые компетенции (профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.	Демонстрация навыков организации приемки сырья.
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего	Осуществление контроля качества поступившего

сырья.	сырья.
ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	Демонстрация навыков организации хранения сырья.
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	Демонстрация навыков организации подготовки сырья к переработке.
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Осуществление контроля за соблюдением требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Демонстрация навыков организации и осуществления технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	Демонстрация навыков организации и осуществления технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	Демонстрация использования технологического оборудования хлебопекарного производства.
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	Контролирует соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	Осуществление контроля над технологическим процессом производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	Демонстрация навыков организации и осуществления технологического процесса производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	Демонстрация использования технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	Осуществление контроля и соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Демонстрация навыков организации и осуществления технологического процесса производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	Демонстрация использования технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Планирование основных показателей производства в соответствии с принятой методикой.
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Планирование выполнения работ исполнителями в соответствии с основными принципами планирования.
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Четкая организация работы трудового коллектива.
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Осуществление контроля и правильная оценка результатов выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	ведение утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с требованиями.