

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано

  
Иванов Александр  
Ведущий преподаватель  
«13» 04 2020

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ. 04 Организация работы структурного подразделения

Самара, 2020

Рассмотрено на заседании  
ПЦК Пищевых производств и  
обслуживания

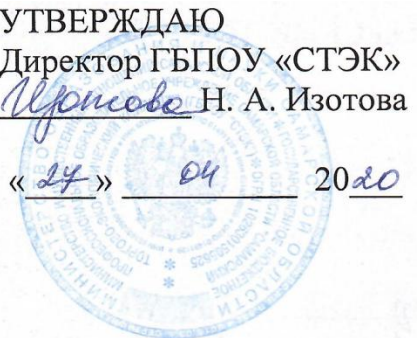
Протокол 19  
от « 14 » 04 2020

Председатель ПЦК Пищевых  
производств и обслуживания

Ю.С. Большакова Ю.С. Большакова

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «СТЭК»  
Иршова Н. А. Изотова

« 24 » 04 2020



Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 379)

**Организация - разработчик:** ГБПОУ «СТЭК»

**Разработчики:** Н.Е. Чиркина, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	9
3.	Структура и содержание профессионального модуля	10
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	20
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	24

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ. 04 Организация работы структурного подразделения**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.

Направлена на присвоение квалификации «Старший техник - технолог», входящей в состав укрупненной группы профессий: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

ПК 4.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.

ПК 4.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

**иметь практический опыт:**

- планирования и анализа производственных показателей организации;
- участия в управлении трудовым коллективом;
- ведения документации установленного образца;

**уметь:**

- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- планировать работу структурного подразделения и организации в целом;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ;
- **знать:**
- характеристики рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- организацию производственных и технологических процессов;
- структуру организации и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;

- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные перспективы развития малого бизнеса в области профессиональной деятельности;
- особенности структуры и функционирования небольших производств;
- производственные показатели переработки мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки - 636 часов.

Самостоятельной работы - 176 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 460 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 352 часов;
- учебной практики - 36 часов;
- производственной практики – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результатов обучения
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.
ПК 4.5.	Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.
ПК 4.6.	Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.
ПК 4.7.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности) часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>МДК.04.01. Управление структурным подразделением</b>									
<b>ПК 4.1</b>	<b>Раздел 1. Планирование деятельности структурного подразделения</b>	<b>79</b>	53	21		26			
<b>ПК.4.2</b>	<b>Раздел 2. Планирование выполнения работ исполнителями</b>	<b>84</b>	56	22		28			
<b>ПК 4.3</b>	<b>Раздел 3. Организация работы трудового коллектива</b>	<b>105</b>	70	38		35			
<b>ПК 4.4</b>	<b>Раздел 4. Контроль и оценивание результатов выполнения работ исполнителями</b>	<b>120</b>	80	46		40			
<b>ПК 4.5</b>	<b>Раздел 5. Планирование производства продукции</b>	<b>45</b>	30	10		15			
<b>ПК 4.6</b>	<b>и оказания услуг в области пищевых товаров народного потребления из животного сырья</b>								
<b>ПК 4.7</b>	<b>Раздел 6. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации</b>	<b>95</b>	63	9	30	32			
	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>						36	
	<b>Производственная практика (по профилю специальности),</b>	<b>72</b>							72
	<b>Всего:</b>	<b>636</b>	<b>352</b>	<b>146</b>	<b>30</b>	<b>176</b>		<b>36</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения ПМ. 04 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ. 04 Организация работы структурного подразделения</b>		<b>636</b>	
<b>МДК.04.01. Управление структурным подразделением организации и организации в целом</b>		<b>352</b>	
<b>Раздел 1. Планирование деятельности структурного подразделения</b>		<b>53</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Предмет и метод организации производства	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	1-2
	Предмет, методы и задачи «организации производства». Понятие управления производства. Принципы организации производства. Закономерности организации производства. Понятие предприятия. Организационная структура мясоперерабатывающих предприятий. Принципы, методы и система внутрихозяйственного планирования. Оперативное планирования на предприятии.		
<b>Тема 1.2.</b> Специализация. Размеры производства товаров народного потребления из животного сырья	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	1-2
	Понятие, виды и формы специализации Экономическая сущность и показатели концентрации производства Методы установления оптимальных размеров мясоперерабатывающих предприятий и их подразделений		
<b>Тема 1.3.</b> Организация использования средств производства	<b>Содержание</b>	<b>29</b>	
	Учет затрат в мясоперерабатывающем производстве	<b>8</b>	1-2
	Калькулирование себестоимости в мясоперерабатывающем производстве		
	Журнал (книга) учета закладки сырья и выхода готовой продукции		
	<b>Практическая работа № 1-21</b> Корреспонденция счетов по операциям в журнале хозяйственных операций Составление карточек аналитического учета по каждому заказу и общепроизводственным и общехозяйственным расходам Составление ведомости распределения общепроизводственных и общехозяйственных расходов (база распределения – основная заработная плата производственных рабочих) Составление отчетную калькуляцию законченных заказов	<b>21</b>	2-3

<b>Раздел 2. Планирование выполнения работ исполнителями</b>		<b>56</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Организация и нормирование труда	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	Сущность и роль нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения. Вида норм труда. Методы нормирования труда. Организация работы по нормированию труда на мясоперерабатывающих предприятиях.	12	1-2
	<b>Практические работы № 22-27</b> Решение ситуационных задач	6	2-3
<b>Тема 2.2</b> Организация материального стимулирования работников	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	Материальное стимулирование: понятие, роль, виды. Размеры премий и виды поощрений. Показатели снижения размеров выплаты премий. Стимулирования труда в коллективах. Доплаты за работу.	12	1-2
	<b>Практические работы № 28-33:</b> Решение ситуационных задач.	6	2-3
<b>Тема 2.3.</b> Организация внутрихозяйственных отношений	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
	Режим труда и отдыха. Графики выхода на работу. Рационализация режимов труда и отдыха. Аттестация работников общественного питания	10	1-2
	<b>Практические работы № 34-43:</b> Составление графиков выхода на работу. Составление табеля учета рабочего времени.	10	2-3
<b>Раздел 3. Организация работы трудового коллектива.</b>		<b>70</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Специфика социологических исследований в трудовой организации	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
	Роль и значение трудовой организации в разбитии общества. Понятие и элементы трудовой среды. Социальная структура трудовой организации. Социальная организация, ее структура. Основные социальные процессы и явления в трудовой организации. Специфика социологических исследований проблем трудовой организации в условиях рынка.	16	1-2
	<b>Практические работы № 44-49:</b> Решение ситуационных задач.	6	2-3
<b>Тема 3.2.</b> Организация работы структурных элементов производства	<b>Содержание</b>	<b>42</b>	
	Организация отделения убоя скота. Организация отделения переработки мяса. Организация отделения обработки и хранения мяса и субпродуктов. Организация отделения производства колбасно-кулинарных изделий.	16	1-2

	<b>Практические работы № 50-81:</b> Технологические схемы обработки каждого вида субпродуктов Технологические схемы переработки скота и птицы с указанием параметров технологического процесса Технологическую схему убоя и разделки туш крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота и свиней (со съёмкой шкуры и в шкуре). Технологические схемы вытопки жира из мягкого и твердого жирсырья. Технологические схемы обработки каждого вида кишок. Технологические схемы обработки шкур всех видов скота. Технологическую схему переработки технического сырья (выработки кормовой муки, технического или кормового жира).	32	2-3
<b>Раздел 4. Контроль и оценивание результатов выполнения работ исполнителями.</b>		<b>68</b>	
<b>Тема 4.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>64</b>	
Контроль выполнения работ	Контроль в цехе убоя скота и разделки туш. Контроль в цехах мясожирового производства. Контроль процесса производства и качества кормовых жиров и кормовой муки. Контроль процесса производства и качества технических жиров.	<b>24</b>	1-2
	<b>Практические работы № 82-121:</b> Определить степень свежести субпродуктов и качество обработки их в цехе убоя и разделки туш органолептически, отметить дефекты и установить их причины Проанализировать правильность выполнения переработки скота и птицы и соблюдения режимов всех операций по обработке субпродуктов в соответствии с требованиями технологической инструкции Провести оценку качества обработанных субпродуктов, установить причины дефектов и дать рекомендации по устранению нарушений технологии Проконтролировать правильность выполнения убоя и разделки туш крупного рогатого скота, (со съёмкой шкуры и в шкуре).и соблюдения режим всех операций в цехе убоя и разделки туш в соответствии с требованиями технологической инструкции. Проконтролировать правильность выполнения убоя и разделки туш мелкого рогатого скота (со съёмкой шкуры и в шкуре).и соблюдения режим всех операций в цехе убоя и разделки туш в соответствии с требованиями технологической инструкции. Проконтролировать правильность выполнения убоя и разделки туш свиней (со	40	2-3

	<p>съемкой шкуры и в шкуре).и соблюдения режим всех операций в цехе убоя и разделки туш в соответствии с требованиями технологической инструкции.</p> <p>Провести оценку качества боенской обработки туш каждого вида скота по 100-балльной системе, учитывая дефекты обработки. Провести анализ причин дефектов.</p> <p>Дать рекомендации по устранению нарушений технологии.</p> <p>Определить органолептически степень свежести жирсырья, поступающего на переработку.</p> <p>Проконтролировать правильность выполнения вытопки жира и соблюдения режимов все операций в соответствии с требованиями технологической инструкции.</p> <p>Провести анализ имеющихся нарушений технологии, установить причины и дать рекомендации по их устранению.</p> <p>Выявить дефекты кишок, полученные в цехе убоя и разделки туш.</p> <p>Проконтролировать правильность выполнения обработки каждого вида кишок и соблюдения режимов всех операций в соответствии с требованиями технологической инструкции.</p> <p>Провести анализ имеющихся нарушений технологии, установить причины и дать рекомендации по их устранению.</p> <p>Выявить прижизненные и производственные пороки шкур, полученные при съемке их в цехе убоя и разделки туш, установить их причины.</p> <p>Проконтролировать правильность выполнения обработки шкур всех видов скота и соблюдения режимов всех операций в соответствии с требованиями технологической инструкции.</p> <p>Провести анализ имеющихся нарушений технологии и дать рекомендации по их устранению.</p> <p>Проконтролировать правильность выполнения переработки технического сырья (выработки кормовой муки, технического или кормового жира)и соблюдения режимов всех операций в соответствии с технологической инструкцией.</p>		
<b>Тема 4.2</b> Оценивание результатов выполнения работ	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	Цели оценивания результатов выполнения работ. Административная функция оценивания. Информационная функция оценивания. Мотивационная функция оценивания.	10	1-2
	<b>Практические работы № 122-127:</b> Решение ситуационных задач.	6	2-3
<b>Раздел 5. Планирование производства продукции и оказания услуг в области пищевых товаров народного</b>		<b>30</b>	

<b>потребления из животного сырья.</b>			
<b>Тема 5.1.</b> Планирование производства продукции	<b>Содержание</b>	<b>26</b>	
	Назначение планирования производства продукции из животного сырья Изучение рынка мясных продуктов. Конъюнктура продукции товаров народного потребления из животного сырья. Услуги в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров.	16	1-2
	<b>Практические работы № 128-137:</b> Решение ситуационных задач.	10	2-3
<b>Тема 5.2.</b> Оптимизация процессов производства продукции	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	1-2
	Выработка мер по оптимизации процессов производства. Оптимизация оказания услуг в области профессиональной деятельности.		
<b>Раздел 6. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации</b>		<b>33</b>	
<b>Тема 6.1.</b> Учетная документация	<b>Содержание</b>	<b>21</b>	
	Назначение документации. Виды учетной документации. Правила оформления.	12	1-2
	<b>Практические работы № 108 -110:</b> Работа с учетной документацией.	9	2-3
<b>Тема 6.2.</b> Отчетная документация	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	1-2
	Назначение документации. Виды отчетной документации. Правила оформления.		
<b>Курсовая работа</b>		<b>30</b>	
<b>Самостоятельная работа:</b>			

Планирование и анализ производственных показателей организации; Управление трудовым коллективом; Анализ состояния рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; Экологический риск и оценка ущерба, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности; Мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; Характеристики рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; Организация производственных и технологических процессов; Структура организации и руководимого подразделения; Функциональные обязанности работников и руководителей; Основные перспективы развития малого бизнеса в области профессиональной деятельности; Особенности структуры и функционирования небольших производств; Производственные показатели переработки мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; Методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; Виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников; Методы оценивания качества выполняемых работ; Правила первичного документооборота, учета и отчетности	176	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Планирование и анализ производственных показателей организации. Расчет по принятой методике основных производственных показателей. Планирование работы структурного подразделения и организации в целом. Особенности структуры и функционирования небольших производств. Мероприятия по мотивации и стимулированию персонала. Взаимодействия с другими подразделениями. Организация производственных и технологических процессов. Структура организации и руководимого подразделения. Функциональные обязанности работников и руководителей. Инструктаж и контроль исполнителей на всех стадиях работ. Оценка качества выполняемых работ.	36	

<p>Методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей.</p> <p>Методы оценивания качества выполняемых работ.</p> <p>Анализ состояния рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.</p> <p>Характеристики рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.</p> <p>Основные перспективы развития малого бизнеса в области профессиональной деятельности.</p> <p>Расчет экологического риска и оценка ущерба, причиняемого окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности.</p> <p>Виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников.</p> <p>Производственные показатели переработки мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.</p> <p>Правила первичного документооборота, учета и отчетности.</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Планирование и анализ производственных показателей организации.</p> <p>Анализ и планирование производственных мощностей организации и ее резервы.</p> <p>Производственные отношения организации, структурного подразделения (цеха).</p> <p>Организационно-правовая характеристика организации.</p> <p>Планирование работы структурного подразделения.</p> <p>Расчет производственного задания, ритма работы участка.</p> <p>Составление штатного расписания.</p> <p>Участие в управлении трудовым коллективом.</p> <p>Разработка управленческой структуры управления организацией.</p> <p>Порядок утверждения и внедрения управленческой структуры в управлении организации.</p> <p>Организация рабочих мест, расстановка кадров, обеспечение их предметами и средствами труда</p> <p>Оценка эффективности деятельности структурного подразделения.</p> <p>Контроль над исполнением работы коллектива исполнителей.</p> <p>Планирование мероприятий по контролю над соблюдением правил безопасности труда и выполнению требований производственной санитарии.</p> <p>Определение прибыли организации и рентабельности производства</p> <p>Особенности планирования работы предприятия в условиях макроэкономической нестабильности.</p> <p>Расчёт срока окупаемости приобретения новой техники.</p>	72	



Расчёт экономической эффективности использования новой техники, новых технологических процессов. Принятие управленческих решений. Расчет показателей финансового состояния организации. Расчет численности персонала. Учет рабочего времени. Ведение документации установленного образца. Заполнение первичных документов по отпуску сырья и готовой продукции. Заполнение первичных документов по приходу сырья Составление месячных, квартальных и годовых отчетов руководителя структурного подразделения.		
<b>Квалификационный экзамен</b>		
<b>Всего</b>	<b>636</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- 30 посадочных рабочих мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия;

#### **Технические средства оборудования:**

- компьютер;

#### **Оборудование лаборатории :**

- оборудование: столы производственные (по количеству обучающихся),
- холодильники бытовые,
- весы настольные (электронные),
- инвентарь и инструменты.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Бредихин С. А. и др. Технологическое оборудование мясокомбинатов. – М., 2012.

#### **Дополнительные источники:**

1. Журавская Н.К., Алехина Л.Т., Отряшенкова Л.М. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов. – М.: Агропромиздат, 1985.
2. Производственно – технический контроль и методы оценки качества мяса, мясо – и птицепродуктов /Под ред. В.М. Горбатова – М.: Пищевая промышленность, 1974.
3. Матрозова С.И. Технохимический контроль в мясной и птицеперерабатывающей промышленности. – М.: Пищевая промышленность, 1977.

4. Производственно – ветеринарный контроль в мясной промышленности /Л.Л. Кухаркова, Ф.П. Лаптев, А.Н. Миронов, В.Н. Русаков и др. – М.: Пищевая промышленность, 1969.
5. Заяс Ю.Ф. Качество мяса и мясопродуктов. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.
6. Волкова А.Г. Производственно – технический контроль и методы оценки качества мяса, мясо – и птицепродуктов. Гл. IV. – М.: Пищевая промышленность, 1974.
7. Сборник технологических инструкций по производству мяса и мясных продуктов. Разд. 1-10.
8. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов /А.Г. Забашта, И.А. Подвойская, М.В. Молочников – М., 2001. – 709с.
9. Поздняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. - Новосибирск Изд-во Новосибирского университета, 2001.
10. Технология мяса и мясопродуктов /Л.Т. Алехина, А.С. Большаков, В.Г. Боресков и др.; Под ред. И.А. Рогова. – М.: Агропромиздат, 1988 – 576с.
11. Журавская Н.К. и др. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов: Учебное пособие для вузов по спец. «Технология мяса и мясных продуктов» - М.: Агропромиздат, 1985. – 295с.
12. Журавская Н.К. и др. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 1999

#### **Интернет ресурсы**

[http: //www.100menu.ru/page s/pages. index/furchet/2. htm](http://www.100menu.ru/page s/pages. index/furchet/2. htm)

[http: //www.horeca.ru/](http://www.horeca.ru/)

<http://restorus.com/masterclass/>

[http: //www.pitportal. ru/](http://www.pitportal. ru/)

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

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

При освоении программы модуля используются лекционно-практические формы проведения занятий, практикум, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Аудиторные занятия и учебная практика в рамках модуля проводятся в кабинетах и лабораториях учебного заведения преподавателями, имеющими соответствующий уровень профессиональной подготовки с соблюдением требований охраны труда, техники безопасности, санитарных и противопожарных норм.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Инженерная графика»; «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных»; «Автоматизация технологических процессов»; «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов». Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 год.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.	Планирование и анализ производственных показателей организации. Анализ и планирование производственных мощностей организации и ее резервы.	Оценка результативности выполняемых работ
ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.	Планирование работы структурного подразделения. Расчет производственного задания, ритма работы участка. Составление штатного расписания.	Оценка результативности выполняемых работ
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Разработка управленческой структуры управления организацией. Порядок утверждения и внедрения управленческой структуры в управлении организации. Организация рабочих мест, расстановка кадров, обеспечение их предметами и средствами труда	Оценка результативности выполняемых работ
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения. Контроль над исполнением работы коллектива исполнителей. Планирование мероприятий по контролю над соблюдением правил безопасности труда и выполнению требований производственной санитарии.	Оценка результативности выполняемых работ
ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного	Определение прибыли организации и рентабельности производства Расчёт срока окупаемости приобретения новой техники. Расчёт экономической эффективности использования	Оценка результативности выполняемых работ

сырья.	новой техники, новых технологических процессов	
ПК 4.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.	Расчёт срока окупаемости приобретения новой техники. Расчёт экономической эффективности использования новой техники, новых технологических процессов	Оценка результативности выполняемых работ
ПК 4.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Ведение документации установленного образца. Заполнение первичных документов по отпуску сырья и готовой продукции. Заполнение первичных документов по приходу сырья	Оценка результативности выполняемых работ

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии через экскурсии в ветеринарные учреждения, встречи со специалистами, курацию животных, участие в профессиональных конкурсах, подготовка выступлений по темам.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, отзывы по итогам учебной и производственной практики. Заслушивание и оценка выступлений по результатам самостоятельной работы, оценка выступлений с презентациями.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение рациональных методов и способов решения профессиональных задач и ситуаций, эффективность качества выполнения заданий	Оценка решений проблемно-ситуационных задач и ситуаций. Отзывы по итогам учебной и производственной практике.

ОК 3 Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Анализ практических ситуаций при выполнении профессиональных задач, связанных с проведением профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий	Экспертное наблюдение. Оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации, использование различных источников, включая интернет	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике, оценка докладов, выступлений
ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	Эффективное использование информационно - коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике, оценка выполнения самостоятельных работ
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие обучающимися в паре, звене, группе, преподавателями, обслуживающим персоналом. Корректность ведения диалога с клиентами при приёме животных	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	Демонстрация готовности руководить звеном, командой обучающихся при выполнении практических задач и решении профессиональных ситуаций, добиваться результата.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике. Оценка результатов.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы. Своевременность и результативность выполнения самостоятельных обязательных и дополнительных заданий при изучении профессионального модуля. Самооценка результатов труда	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике. Тестирование, устный и письменный опрос.

квалификации		
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Демонстрация готовности выбора и применения различных технологий в решении профессиональных задач. Оценка результатов деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике. Отзывы по результатам стажировки.