

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

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО «САМ - ПО»



А.А. Васякин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения**

Самара, 2021

Рассмотрено на заседании  
ПЦК Пищевых производств и  
обслуживания

Протокол № 8  
от « 09 » 04 20 21

Председатель ПЦК Пищевых  
производств и обслуживания  
Ю.С. Большакова Ю.С. Большакова



Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 378)

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

**Разработчик:** Медная Е.Е., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	6
3.	Структура и содержание профессионального модуля	7
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	18
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	20

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

## **ПМ.05 Организация работы структурного подразделения**

### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Направлена на присвоение квалификации «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 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.

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

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

**иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

- принятия управленческих решений;

**уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель 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 табеля 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

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

Максимальной учебной нагрузки – 354 часов.

Самостоятельной работы – 94 часов.

Обязательной учебной нагрузки – 282 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 188 часов;
- учебной практики – 36 часов;
- производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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
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.

### 3. Структура и содержание профессионального модуля

#### 3.1. Тематический план ПМ. 05 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 обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, 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		
МДК .05.01 Управление структурным подразделением организации									
ПК 5.1 - ПК 5.5	Раздел 1.Планирование выполнения работ исполнителями	60	24	22		36			
	Раздел 2. Планирование основных показателей производства	56	36	30		20			
	Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	76	58	20		18			
	Раздел 4. Ведение учетно-расчетной документации. Оценка эффективности деятельности организации	90	70	12		20			
Учебная практика		36						36	36
Производственная практика		36							
Всего:		354	188	84	20	94		36	36

### 3.2. Содержание обучения по ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации</b>		<b>282</b>	
<b>Раздел 1. Организация работы структурного подразделения</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 1.1</b> Производственный процесс, его состав, структура и организация во времени и пространстве.	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	
	<p>Производственный процесс и его структура. Понятие производственного процесса. Классификация производственных процессов. Основные и вспомогательные частичные производственные процессы. Понятие производственной операции. Классификация производственных операций. Принципы рациональной организации производственного процесса. Методы изучения структуры производственного процесса. Показатели уровня механизации производственного процесса.</p> <p>Производственная структура промышленного пищевого предприятия. Понятие производственной структуры. Факторы, определяющие производственную структуру. Требования к производственной структуре предприятия. Разновидности производственной структуры. Типы производства и их характеристики</p> <p>Организация производственного процесса во времени. Понятие производственного цикла. Состав и структура производственного цикла. Длительность производственного цикла. Виды движения предмета труда по рабочим местам. Расчёт длительности производственного цикла при последовательном, параллельном и параллельно-последовательном виде. Пути сокращения длительности производственного цикла.</p>		<b>1-2</b>

<b>Тема 1.2.</b> Организация основного производства и оперативное управление им	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	
	Организация производственного потока Основные этапы организации основного производства. Признаки поточного производства. Понятие ведущей машины потока. Расчет производственного задания рабочим местам. Понятие ритма потока и его расчет. Расчет количества ведущих машин и их загрузки. Организация труда на рабочих местах. Пути совершенствования организации основного производства. Оперативное управление основным производством Содержание оперативного управления производством. Разработка оперативно-календарных планов. Разработка сменно-суточных заданий цехам, бригадам, рабочим местам. Организация контроля и регулирование производства. Диспетчирование.		<b>1-2</b>
<b>Тема 1.3.</b> Производственная мощность предприятия и ее резервы	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Понятие производственной мощности предприятия, показатели её использования и резервы улучшения использования. Понятие производственной мощности предприятия. Общая методика расчета производственной мощности. Факторы, влияющие на величину производственной мощности. Виды производительности оборудования. Расчет среднегодовой производственной мощности. Показатели использования производственной мощности предприятия. Факторы, влияющие на использование производственной мощности предприятия. Расчет резервов улучшения использования производственной мощности предприятия.	<b>4</b>	<b>1-2</b>
	<b>Практические занятия:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка производственной структуры предприятий молочной промышленности;</li> <li>2. Расчет стоимостных показателей производственной программы предприятий молочной промышленности</li> <li>3. Расчет стоимостных показателей производственной программы предприятий молочной промышленности</li> <li>4. Расчет производственного задания, ритма работы участка, необходимое количество машин и рабочих на пищевом промышленном предприятии</li> <li>5. Расчет производственного задания, ритма работы участка, необходимое количество машин и рабочих на пищевом промышленном предприятии</li> </ol>	<b>22</b>	<b>2-3</b>

	6. Расчет производственного задания, ритма работы участка, необходимое количество машин и рабочих на пищевом промышленном предприятии		
<b>Раздел 2. Планирование основных показателей производства</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 2.1</b> Система планов организации	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	
	<p>Сущность и принципы планирования. Виды планирования: стратегическое, оперативное, текущее. Методы планирования и их сущность: балансовый, метод технико-экономических расчетов (нормативный), программно-целевой метод, методы системного анализа, экономико-математические методы.</p> <p>Бизнес-план промышленного предприятия.</p> <p>Содержание и особенности разработки плана. Система экономических показателей плана работы пищевого промышленного предприятия: натуральные, стоимостные, количественные, качественные</p>		<b>2-3</b>
<b>Тема 2.2</b> Ресурсы предприятий пищевой промышленности	<p>Основной капитал и эффективность его использования. Сущность, значение и виды основных фондов промышленного предприятия. Виды оценки основных фондов. Цены и амортизация основных фондов. Методика начисления амортизации. Воспроизводство основных фондов. Система показателей обеспеченности и эффективности использования основных фондов и методика их расчета. Пути эффективности использования основных фондов на предприятии. Оборотный капитал и эффективность его использования. Экономическая сущность и состав оборотных средств промышленного предприятия. Показатели эффективности использования оборотных средств предприятия. Оборотные средства предприятия и методика их расчета. Планирование потребности промышленного предприятия в оборотных средствах.</p> <p>Трудовые ресурсы предприятия. Сущность трудовых ресурсов промышленного предприятия, их состав. Производительность и эффективность труда на предприятии. Система показателей по труду и методика их определения. Пути эффективного использования трудовых ресурсов промышленного предприятия.</p> <p>Управление работой структурного подразделения. Основы методологии управления коллективом исполнителей. Профессиональная пригодность. Адаптация и введение в курс дела новых сотрудников. Развитие персонала: повышение квалификации, обучение, продвижение по службе. Структуры управления. Внешняя и внутренняя среда организации. Управленческие функции. Мотивация и оплата труда персонала. Оценка персонала. Система методов управления.</p>	<b>30</b>	<b>2-3</b>

	Оплата труда. Сущность и функции оплаты труда. Организация оплаты труда на предприятии. Формы оплаты труда и система материального стимулирования. Планирование фонда оплаты труда.		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>28</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>7. Расчет показателей эффективности использования основных средств. Определение стоимости основных фондов. Расчет годовой нормы амортизации.</li> <li>8. Расчет среднегодовой стоимости и структуры основных фондов.</li> <li>9. Определение фондоотдачи, фондоемкости, фондовооруженности.</li> <li>10. Планирование потребности в оборотных средствах и определение эффективности их использования. Расчет структуры оборотных средств.</li> <li>11. Расчет баланса рабочего времени.</li> <li>12. Оформление документов по учету рабочего времени</li> <li>13. Решение ситуационных задач с помощью различных методов принятия управленческих решений.</li> <li>14. Составление плана беседы и совещания.</li> <li>15. Составление протокола совещания.</li> <li>16. Составление плана проведения переговоров</li> <li>17. Изучение характерных черт конфликтов и их последствий. Подбор методов управления конфликтами и выявление ошибок, допускаемых участниками конфликтов.</li> <li>18. Анализ различных форм власти и влияния в организации. Решение ситуационных задач на определение стиля управления, выявление лидерских качеств руководителя.</li> <li>19. Расчет заработной платы различным категориям работников.</li> <li>20. Расчет производительности труда</li> </ul>		<b>2-3</b>
<b>Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями</b>		<b>58</b>	

<b>Тема 3.1 Основные показатели деятельности пищевых предприятий</b>	<p>Себестоимость продукции и издержки обращения. Экономическая сущность издержек. Понятие, состав и структура себестоимости. Группировка затрат, образующих себестоимость продукции, по элементам сметы и статьям калькуляции. Их назначение, особенности расчета. Классификация затрат, образующих себестоимость продукции. Управление затратами в организации.</p> <p>Ценообразование на продукцию организации Понятие и функции цены. Классификация цен. Методы ценообразования на продукцию организации. Структура цены на продукцию. Система ценообразующих факторов.</p> <p>Прибыль и рентабельность. Сущность и виды прибыли. Балансовая прибыль, ее распределение. Чистая прибыль и ее использование. Факторы, влияющие на величину прибыли. Понятие рентабельности. Ее назначение в расчетах. Рентабельность производства и рентабельность продукции. Пути повышения рентабельности.</p>		<b>2-3</b>
	<p><b>Практические работа:</b></p> <p>21. Составление сметы затрат и калькуляции.</p> <p>22. Определение отпускной (оптовой) цены молока и молочных продуктов</p> <p>23. Определение показателей прибыли организации и рентабельности пищевого промышленного предприятия.</p> <p>24. Определение показателей прибыли организации и рентабельности пищевого промышленного предприятия.</p> <p>25. Расчет основных экономических показателей пищевого промышленного предприятия.</p> <p>26. Расчет основных экономических показателей пищевого промышленного предприятия.</p>	<b>20</b>	<b>2-3</b>
<b>Раздел 4. Ведение учетно-расчетной документации. Оценка эффективности деятельности организации</b>		<b>70</b>	

	<p>Научно-технический прогресс - важнейший фактор экономического роста. Понятие и состав научно-технического потенциала общества. Основные направления научно-технического прогресса. Показатели научно-технического прогресса. Показатели научно-технического прогресса. Влияние научно-технического прогресса на основные показатели производственно-хозяйственной деятельности, повышение качества и цены.</p> <p>Формы организации общественного производства и факторы, их определяющие. Формы организации общественного производства. Характеристика основных форм организации общественного производства: концентрации, специализации комбинирования и кооперирования. Особенности их развития в пищевой промышленности, экономическая эффективность.</p> <p>Инновации и инвестиции, экономическая оценка инвестиционных проектов Понятие «инновации» и «инвестиции». Субъекты инвестиционной деятельности. Виды и источники инвестиций. Инвестиции, образующие собственный и заемный капитал реципиента. Капиталообразующие инвестиции.</p> <p>Экономическая оценка инвестиционных проектов. Понятия «экономический эффект» и «экономическая эффективность». Виды эффективности. Показатели, характеризующие экономическую эффективность. Дисконтирование затрат при оценке эффективности инвестиционных проектов, требующих долговременных затрат на их внедрение и обеспечивающих разную величину дохода за период эксплуатации.</p> <p>Капитальные вложения и капитальное строительство. Понятия «капитальное строительство» и «капитальные вложения». Основные направления капитальных вложений. Состав и структура капитальных вложений.</p>		<b>2-3</b>
	<p><b>Практическая работа:</b></p> <p>27. Расчет показателей эффективности инвестиционных проектов</p>	<b>12</b>	<b>2-3</b>
<b>Курсовая работа</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Определение темы курсовой работы в целях углубления и закрепления знаний по дисциплине</p> <p>2.Разработка плана курсовой работы (с учетом методических рекомендаций и руководства</p>	<b>20</b>	

	<p>преподавателя)</p> <p>3. Определение объекта исследования на практике</p> <p>4. Сбор, обработка, анализ информации по проблеме курсовой работы из различных информационных источников: печатные научные работы, публикации в периодической печати и в электронных средствах информации</p> <p>5. Анализ статистических данных.</p> <p>6. Изучение положений нормативных и директивных документов</p> <p>7. Работа с цифровым материалом, графическими иллюстрациями</p> <p>8. Анализ выдвинутой темы (проблемы) на базе объекта исследования</p> <p>9. Подготовка к защите курсовой работы (определение тезисов)</p> <p>10. Защита курсовой работы</p>		
	<p><b>Примерная тематика курсовой работы (проекта):</b></p> <p>1. Резервы повышения качества продукции пищевой промышленности</p> <p>2. Резервы снижения себестоимости продукции пищевой промышленности</p> <p>3. Повышение рентабельности работы предприятий пищевой промышленности</p> <p>4. Экономическая эффективность научно-технического прогресса на предприятиях пищевой промышленности</p> <p>5. Издержки производства, прибыль и валовый доход</p> <p>6. Инвестиционная деятельность на предприятиях пищевой промышленности</p> <p>7. Экономическая эффективность использования оборотных средств</p> <p>8. Экономическая эффективность использования основных средств.</p> <p>9. Расчет показателей бизнес-плана</p> <p>10. Формирование прибыли на предприятиях пищевой промышленности</p> <p>11. Кадры на предприятиях пищевой промышленности</p> <p>12. Пути повышения производительности труда на предприятиях пищевой промышленности</p> <p>13. Организация оплаты труда на предприятиях пищевой промышленности</p> <p>14. Планирование финансовых результатов деятельности предприятия</p> <p>15. Порядок ценообразования и ценовая политика на предприятиях пищевой промышленности</p>		

	16.Оценка финансового состояния организации 17.Разработка мероприятий по стабилизации финансового состояния 18.Виды себестоимости и классификация затрат на предприятиях пищевой промышленности		
<b>Самостоятельная работа</b> Пищевые промышленные предприятия и экономическая реформа. Пищевые промышленные предприятия малого бизнеса и их эффективность. Ценообразование на пищевых промышленных предприятиях. Производственная структура пищевого промышленного предприятия. Управление на пищевом промышленном предприятии. Организация основного производства на пищевом промышленном предприятии. Организация вспомогательного производства и ее эффективность на пищевом промышленном предприятии. Организация технического нормирования труда на пищевом промышленном предприятии. Планирование производственной мощности на пищевом промышленном предприятии. Бизнес - планирование на пищевом промышленном предприятии. Планирование производственной программы на пищевом промышленном предприятии. Планирование численности промышленно - производственной персонала на пищевом промышленном предприятии. Планирование оплаты труда на пищевом промышленном предприятии.		<b>94</b>	
<b>Учебная практика:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</li> <li>2. Ведение табеля рабочего времени работников цеха.</li> <li>3. Составить план работы структурного подразделения предприятия по выбору (Молочный комбинат, Сыроварня, Жировой комбинат)</li> <li>4. Организация работы коллектива бригады по выбору (Молочный комбинат, Сыроварня, Жировой комбинат)</li> <li>5. Анализ экономической эффективности управленческого решения</li> </ol>		<b>36</b>	

<b>Производственная практика:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расчет выработки продукции по технологическим линиям</li> <li>2. Расчет количества и стоимости основного сырья</li> <li>3. Расчет количества и стоимости прочего сырья</li> <li>4. Расчет количества и стоимости электроэнергии на технологические нужды</li> <li>5. Расчет потребности и стоимости топлива на технологические нужды</li> <li>6. Расчет численности рабочих производственных бригад</li> <li>7. Расчет бригадной тарифной ставки и сдельных расценок</li> <li>8. Расчет фонда оплаты труда бригады</li> <li>9. Расчет численности промышленно- производственного персонала</li> <li>10. Расчеты калькуляции себестоимости продукции</li> <li>11. Расчет оптовых и отпускных цен на готовую продукцию</li> <li>12. Расчет товарной и реализованной продукции</li> <li>13. Расчет прибыли, затрат на 1 руб. товарной продукции и уровня рентабельности</li> <li>14. Расчет НДС на готовую продукцию</li> <li>15. Расчеты НДС на сырье, материалы и услуги</li> <li>16. Расчет НДС подлежащего перечислению в бюджет</li> <li>17. Расчет капитальных вложений и стоимости основных производственных фондов (ОПФ)</li> <li>18. Расчет норматива собственных оборотных средств</li> <li>19. Основные технико-экономические показатели работы предприятия.</li> <li>20. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</li> <li>21. Ведение табеля рабочего времени работников цеха.</li> <li>22. Составить план работы структурного подразделения предприятия по выбору (Молочный комбинат, Сыроварня, Жировой комбинат).</li> <li>23. Организация работы коллектива бригады по выбору (Молочный комбинат, Сыроварня, Жировой комбинат).</li> <li>24. Анализ экономической эффективности управленческого решения.</li> </ol>	<b>36</b>	
<b>Квалификационный экзамен:</b>		
<b>Всего образовательной нагрузки:</b>	<b>282</b>	

<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>	
<b>Производственная практика</b>	<b>36</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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология молока и молочных продуктов»:

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

Технические средства оборудования:

- компьютер;

### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Экономика предприятия: Учебник / Под ред. Горфинкеля В.Я.. - М.: Юнити, 2018. - 56 с.
2. Григоренко, О.В. Экономика предприятия и управление организацией: Учебное пособие / О.В. Григоренко, А.Н. Мыльникова, И.О. Садовничая. - М.: Русайнс, 2017. - 48 с
3. Девяткин, О.В. Экономика предприятия (организации, фирмы): Учебник / О.В. Девяткин, Л.Г. Паштова, Н.Б. Акуленко. - М.: Инфра-М, 2018. - 848 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Еремеева, Л.Э. Экономика предприятия: Учебник / Л.Э. Еремеева. - М.: Academia, 2018. - 272 с.

2. Иванов, И.Н. Экономика промышленного предприятия: Учебник / И.Н. Иванов. - М.: Инфра-М, 2018. - 320 с.
3. Минаков, И.А. Экономика сельскохозяйственного предприятия: Учебник / И.А. Минаков, Л.А. Сабетова, Н.П. Касторнов. - М.: Инфра-М, 2017. - 304 с.

#### **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»; «Автоматизация технологических процессов»; «Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов». Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 год.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля оценки
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность расчетов экономических показателей структурного подразделения в соответствии с действующими требованиями</li> <li>- правильное и грамотное составление производственной программы и расчетов по ней в соответствии с нормами (сборник рецептур, ТЗ РФ)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения практических работ и курсовых работ</li> <li>- оценка выполнения практических работ и курсовых работ</li> </ul>
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильный расчет выхода продукции в ассортименте в соответствии со сборником рецептур</li> <li>- четкость организации работы цехов, рабочих мест в производственных помещениях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения практических работ и курсовых работ</li> <li>- оценка выполнения курсовой работы; практических заданий</li> <li>- оценка решения проблемно – ситуационных задач на практических занятиях</li> </ul>
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное определение численности работников на предприятии, согласно расчетных данных</li> <li>- правильное ведение табеля учета рабочего времени работников в соответствии с трудовым законодательством РФ</li> <li>- четкое составление графиков выхода на работу в соответствии с трудовым законодательством РФ;</li> <li>- рациональное и оптимальное принятие управленческих решений по расстановке исполнителей по рабочим местам и организацией</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения практических работ и курсовых работ</li> <li>- оценка выполнения курсовой работы; практических заданий</li> <li>- оценка решения проблемно – ситуационных задач на практических занятиях.</li> </ul>

	их деятельности в соответствии с производственным заданием.	
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	-правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукции - правильное принятие управленческого решения по устранению недочетов при выполнении работ исполнителями.	-наблюдение и оценка на практических занятиях, на учебной и производственной практике
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	-заполнение табеля учета рабочего времени работников, правильное ведение расчета заработной платы согласно ТК РФ.	- оценка выполнения практической работы, тестового контроля, курсового проекта.

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 оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;	Визуальное наблюдение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области приемки и первичной переработки молока и молочных продуктов	Визуальное наблюдение
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- точная и быстрая оценка ситуации и правильное принятие решения стандартных и нестандартных задач в области приемки и первичной переработки молока и молочных продуктов;	Визуальное наблюдение
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации,	- результативный поиск необходимой информации; - способность работать с	Визуальное наблюдение

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	информационными источниками (книги, журналы, газеты и т.д., включая электронные) корректность использования и извлекать информацию;	
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение персональным компьютером</li> <li>- демонстрация умений владеть информационной культурой;</li> <li>- анализ и оценивание информации с использованием информационно-коммуникационных технологий</li> </ul>	Визуальное наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективное взаимодействие с обучающимися в группе и преподавателями в процессе обучения;</li> <li>- корректность ведения диалога, принятия решения с коллегами, руководством и потребителями</li> <li>- участвовать в совместном принятии решений;</li> </ul>	Визуальное наблюдение
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> </ul> Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Визуальное наблюдение
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременность выполнения самостоятельных заданий при изучении профессионального модуля;</li> <li>– своевременная коррекция организации учебной деятельности.</li> </ul>	Визуальное наблюдение
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональное использование современных технологий при выборе производства консервов;</li> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности</li> <li>- анализ инноваций в области технологии производства плодоовощных консервов</li> </ul>	Визуальное наблюдение