

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства
хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на
автоматизированных технологических линиях

Самара, 2025

Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341

Организация-разработчик: ГБПОУ «СТЭК»

Разработчик: Е.И. Честнова, преподаватель «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	29
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	30

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья направление Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

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): Организационно-технологическое обеспечение хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

- расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг,

- разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий

- организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования,

- эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования,

- проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,

- ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья;

- обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций,

- определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию,

- обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий,

- оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

уметь:

- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья,

- рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций,

- определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт,

- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья,

- инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса,

- организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

- рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства;

- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;

- осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

- подбирать оборудование и системы автоматизации;

- производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья;

знать:

- технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг,

- технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья,

- технологии производства и организации производственных и технологических процессов,

- требования к качеству выполнения технологических операций,

- методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья,

- методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности,

- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;

- виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства основные технологические процессы производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств,

- причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств,

- методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья,
- способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств,
- принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, - порядок расчета рецептур,
- формы и виды документов на новые виды пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, производимых на автоматизированных технологических линиях,
- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки – 610 часа.

Самостоятельной работы – 18 часов.

Обязательной учебной нагрузки – 592 часов, включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 326 часов;
- консультация к экзамену – 2 часа;
- экзамен – 6 часов;
- учебной практики – 72 часа;
- производственной практики – 180 часов;
- квалификационный экзамен – 6 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)

Организационно-технологическое обеспечение хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору).

, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)									
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа		Учебная практика часов	Производственная	Консультации	Промежуточная аттестация	Квалификационный экзамен
			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	11	12	13
МДК. 02.01.												
ПК 2.1-2.2	Раздел 1		328	162	0	18	0	72	180	2	6	6
	Промежуточная аттестация		6									
	Учебная практика	72	72									
	Производственная практика		180									
	Квалификационный экзамен		6							2	6	6
Всего:		610	586	162	0	18		72	180	2	6	6

3.2. Содержание обучения ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов)	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		610	
МДК 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		326	
Раздел 1			
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	Содержание	28	
	Структура производственного процесса. Понятие производственного процесса. Происходящие производственные процессы на предприятиях хлебобулочного, кондитерского и макаронного направления. Описание производственного процесса. Длительность производственного цикла. Понятие длительность производственного цикла. Влияние длительности производственного цикла на показатели предприятия.	16	1-2
	Практическая работа № 1-4 Анализ структуры производственного процесса	4	
	Практическая работа №1 Анализ структуры производственного процесса на минипекарне.	1	
	Практическая работа №2 Анализ структуры производственного процесса на хлебобулочном предприятии, различных мощностей.	1	
	Практическая работа №3 Анализ структуры производственного процесса на макаронной фабрике различных мощностей.	1	
	Практическая работа №4. Анализ структуры производственного процесса на кондитерской фабрике различных мощностей.	1	
	Практическая работа №5-12 Расчёт длительности производственного цикла	8	
	Практическая работа №5 Расчёт длительности производственного цикла на	1	
	Практическая работа №6	1	11

	Расчёт длительности производственного цикла		
	Практическая работа №7 Расчёт длительности производственного цикла	1	
	Практическая работа №8 Расчёт длительности производственного цикла	1	
	Практическая работа №9 Расчёт длительности производственного цикла	1	
	Практическая работа №10 Расчёт длительности производственного цикла	1	
	Практическая работа №11 Расчёт длительности производственного цикла	1	
	Практическая работа №12 Расчёт длительности производственного цикла	1	
Тема 1.2. Организация основного производства	Содержание	18	
	Основные понятия и характеристики поточного производства. Характеристика поточного производства. Анализ и организация потока. Анализ потока. Организация потока. Непрерывное и прерывное поточное производство.	10	1-2
	Практическая работа № 13-16 Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства на хлебобулочном производстве	4	
	Практическая работа №13 Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства	1	
	Практическая работа №14 Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства кондитерского универсального производства	1	
	Практическая работа №15 Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства специализированного кондитерского производства.	1	
	Практическая работа №16 Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства макаронного производства	1	
	Практическая работа №17 20 Задачи по расчёту, анализу и организации потока	4	
	Практическая работа №17 Задачи по расчёту, анализу и организации потока на минипекарне	1	
	Практическая работа №18 Задачи по расчёту, анализу и организации потока на хлебобулочном предприятии средней мощности.	1	
	Практическая работа №19 Задачи по расчёту, анализу и организации потока кондитерского предприятия	1	

	универсального типа.		
	Практическая работа №20 Задачи по расчёту, анализу и организации потока макаронного предприятия большой мощности.	1	
Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания	Содержание	20	
	Организация ремонта оборудования. Взаимосвязь технологической и технической службой. . Проведение планово- предупредительного ремонта (ППР). График ППР. Организация складского хозяйства. Функции сотрудников склада при приемке сырья, упаковочных материалов. Организация энергетического хозяйства. Зона ответственности руководителя и сотрудников относящихся к подразделению энергетического хозяйства. Роль энергетического хозяйства для предприятия	12	
	Практическая работа № 17-18 Задачи по организации ремонта оборудования.	2	2-3
	Практическая работа № 17 Задачи по организации ремонта оборудования.	1	
	Практическая работа № -18 Задачи по организации ремонта оборудования.	1	
	Практическая работа № 19-20 Задачи по организации складского хозяйства	2	
	Практическая работа № 19 Задачи по организации складского хозяйства	1	
	Практическая работа № 20 Задачи по организации складского хозяйства	1	
	Практическая работа № 21-22 Задачи по организации внутризаводского транспорта	2	
	Практическая работа № 21 Задачи по организации внутризаводского транспорта	1	
	Практическая работа № 22 Задачи по организации внутризаводского транспорта	1	
	Практическая работа № 23-24 Задачи по организации энергетического хозяйства	2	
	Практическая работа № 23 Задачи по организации энергетического хозяйства	1	
	Практическая работа № 24 Задачи по организации энергетического хозяйства	1	
Тема 1.4.	Содержание	24	

Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы	Производственная мощность и коэффициент её использования. Понятие производственная мощность. Классификация по мощности хлебобулочных предприятий, макаронных и кондитерских фабрик. Коэффициент использования мощности предприятия и анализ и выявление резервов производственной мощности. Проведение анализа резервов производственной мощности. Выявление и умение пользоваться резервами производственной мощности.	16	
	Практическая работа № 25-29 Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования	4	2-3
	Практическая работа № 25 Расчет по определению производственной мощности и коэффициентов её использования на хлебобулочном предприятии.	1	
	Практическая работа № 26 Расчет по определению производственной мощности и коэффициентов её использования на кондитерском предприятии универсального профиля.	1	
	Практическая работа № 27 Расчет по определению производственной мощности и коэффициентов её использования на кондитерском предприятии большой мощности	1	
	Практическая работа № 28 Расчет по определению производственной мощности и коэффициентов её использования на макаронном предприятии различной мощности.	1	
	Практическая работа № 29-32 Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности.	4	
	Практическая работа № 29 Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности на хлебобулочном предприятии.		
	Практическая работа №30 Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности на кондитерском предприятии универсального профиля.	1	
	Практическая работа №31 Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности на кондитерском специализированном предприятии.	1	
	Практическая работа №32 Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности на макаронном предприятии различной мощности	1	
Тема 1.5. . Научная организация труда	Содержание	28	
	Разделение и кооперация труда. Разделение труда в соответствии с занимаемой должностью, влияние на производительность предприятия, в зависимости от занимаемой должности при работе на производстве. Кооперация труда. Выявление	16	

передовых приёмов и методов труда. Изучение новых технологий производства и их дальнейшее внедрение на предприятие. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад. Составление и корректировка графиков сотрудников исходя из производственного задания. Определение численности персонала, исходя из производственного цикла предприятия и загруженности производства.		
Практическая работа №33--36 Задачи по разделению и кооперации труда	4	
Практическая работа №33 Задачи по разделению труда сотрудников на хлебобулочном предприятии.	1	
Практическая работа №34 Задачи по разделению труда сотрудников на кондитерском универсальном предприятии	1	
Практическая работа №35 Задачи по кооперации труда сотрудников на специализированном кондитерском предприятии.	1	
Практическая работа №36 Задачи по кооперации труда сотрудников на макаронном предприятии.		
Практическая работа № 37-40 Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда	4	
Практическая работа 37 Изучение новых методов труда, основанных с научной точки зрения.	1	
Практическая работа 38 Анализ и внедрение новых приемов и методов труда при необходимости в производственный процесс.	1	
Практическая работа 39 Анализ инновационных методов труда и роль в производственном процессе.	1	
Практическая работа 40 Внедрение новых приемов и методов труда в производственном процессе.	1	
Практическая работа № 41-44 Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад	4	
Практическая работа № 41- Расчет численности персонала в бригадах, исходя из количества вырабатываемой продукции.	1	
Практическая работа № 42- Анализ деятельности труда на предприятии.	1	
Практическая работа № 43 Анализ численности бригад.	1	

	Практическая работа № 44 Анализ графиков бригад.	1	
Тема 1.6. Техническое нормирование труда	Содержание	20	
	Изучение затрат рабочего времени Показатели технического нормирования труда Установление норм выработки и норм обслуживания Проведение хронометража учета рабочего времени и выпуска количество единиц продукции человека/час	12	
	Практическая работа № 45-49 Задачи по изучению затрат рабочего времени	4	2-3
	Практическая работа № 45 Расчет затрат рабочего времени на хлебобулочном предприятии.	1	
	Практическая работа № 46 Расчет затрат рабочего времени на кондитерском универсальном предприятии.	1	
	Практическая работа № 47 Расчет затрат рабочего времени на специализированном кондитерском предприятии.	1	
	Практическая работа № 48 Расчет затрат рабочего времени на макаронном предприятии	1	
	Практическая работа № 49-52 Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания	4	
	Практическая работа № 49 Расчет норм выработки	1	
	Практическая работа № 50 Расчет норм выработки	1	
	Практическая работа № 51 Расчет норм обслуживания	1	
	Практическая работа № 52 Расчет норм обслуживания	1	
Тема 1.7. Организация заработной платы.	Содержание	30	
	Определение группы оплаты труда Понятие оплата труда и что входит в оплату труда. Подразделение по оплате труда. Определение сдельных расценок и тарифных ставок Тарифная ставка и ее норма оплаты исходя из установленной сложности выполнения трудовой функции на предприятии. Сдельная оплата труда и ее установление за единицу выпущенной продукции.	20	1-2
	Практическая работа № 53-56 Расчёт премий	4	
	Практическая работа № 53 Рассчитать премию для сотрудников предприятия.	1	

	Практическая работа №54 Рассчитать премию для сотрудников предприятия.	1	
	Практическая работа №55 Рассчитать премию для сотрудников предприятия.	1	
	Практическая работа № 56 Рассчитать премию для сотрудников предприятия	1	
	Практическая работа № 57-62 Определение заработной платы	6	
	Практическая работа №57 Определение заработной платы	1	
	Практическая работа № 58 Определение заработной платы	1	
	Практическая работа № 59 Определение заработной платы	1	
	Практическая работа № 60 Определение заработной платы	1	
	Практическая работа № 61 Определение заработной платы	1	
	Практическая работа № 62 Определение заработной платы	1	
Тема 1.8. Повышение эффективности производства	Содержание	46	
	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала Суть оптимизации, как эффективное мероприятие для предприятия. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	16	1-2
	Практическая работа № 63-68 Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала.	6	2-3
	Практическая работа №63 Расчет экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала.	1	
	Практическая работа №64 Расчет экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала.	1	
	Практическая работа №65 Расчет экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением	1	

	численности персонала.		
	Практическая работа №66 Расчет экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала.	1	
	Практическая работа №67 Расчет экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением 1 численности персонала.	1	
	Практическая работа №68 Расчет экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала.	1	
	Практическая работа № 69--75 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции.	8	
	Практическая работа №69 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции.	1	
	Практическая работа № 70 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции.	1	
	Практическая работа № 71 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции.	1	
	Практическая работа № 72 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции.	1	
	Практическая работа №73 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	1	
	Практическая работа № 73 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	1	
	Практическая работа № 74 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	1	
	Практическая работа №75 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	1	
	Практическая работа № 76-83 Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов	8	

	использованием резервов производства		
	Практическая работа №88 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	1	
	Практическая работа №89 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	1	
	Практическая работа №90 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	1	
	Практическая работа №91 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	1	
	Содержание	37	
Тема 1.9. Производство и реализация продукции	Производство и реализация продукции Ассортимент выпускаемой продукции. Анализ выпускаемой продукции. Повышение качества готовой продукции. Реализация готовой продукции в торговые сети. Суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий. Анализ мощности предприятия. Максимальная суточная производительность предприятий. Ритм выпуска продукции Анализ мощности предприятия. Максимальная суточная производительность предприятий. Ритм выпуска продукции. Рабочий период Сменные графики работы. Пятидневные графики работы.	19	
	Практическая работа № 92-98 Произвести расчёт показателей производства и реализации продукции	8	1-2
	Практическая работа № 91 Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции	1	
	Практическая работа № 92 Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции	1	
	Практическая работа № 93 Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции	1	
	Практическая работа № 94 Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции	1	
	Практическая работа № 95 Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции	1	
	Практическая работа № 96 Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции	1	
	Практическая работа № 97 Произвести расчёт показателей производства и реализации продукции		
	Практическая работа № 98	1	

	Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции		
	Практическая работа № 99-102 Расчёт суточной производительности хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	4	2-3
	Практическая работа № 99 Расчёт суточной производительности хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	1	
	Практическая работа № 99 Расчёт суточной производительности хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	1	
	Практическая работа № 99 Расчёт суточной производительности хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	1	
	Практическая работа № 99 Расчёт суточной производительности хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	1	
	Практическая работа № 103-109 Определение рабочего периода	6	
	Практическая работа № 104 Определение рабочего периода	1	
	Практическая работа № 105 Определение рабочего периода	1	
	Практическая работа № 106 Определение рабочего периода	1	
	Практическая работа № 107 Определение рабочего периода	1	
	Практическая работа № 108 Определение рабочего периода	1	
	Практическая работа № 109 Определение рабочего периода	1	
Тема 1.10. Труд и заработная плата	Содержание	19	
	Производительность труда и численность персонала Численность персонала. Себестоимость труда. Заработанная плата Фонд заработной платы. Начисление и отчисления	4	1-2
	Практическая работа №110-118 Определение производительности труда и численности персонала. Рассчитать производительности труда. Рассчитать численность персонала.	9	2-3
	Практическая работа №110 Определение производительности труда и численности персонала. Рассчитать производительности труда. Рассчитать численность персонала.	1	

	Практическая работа №111 Определение производительности труда и численности персонала. Рассчитать производительности труда. Рассчитать численность персонала.	1	
	Практическая работа №112 Определение производительности труда и численности персонала. Рассчитать производительности труда. Рассчитатать численность персонала.	1	
	Практическая работа №113 Определение производительности труда и численности персонала. Рассчитать производительности труда. Рассчитатать численность персонала.	1	
	Практическая работа №114 Определение производительности труда и численности персонала. Рассчитать производительности труда. Рассчитатать численность персонала.	1	
	Практическая работа №115 Определение производительности труда и численности персонала. Рассчитать производительности труда. Рассчитатать численность персонала.	1	
	Практическая работа №116 Определение производительности труда и численности персонала. Рассчитать производительности труда.	1	
	Практическая работа №117 Определение производительности труда и численности персонала. Рассчитать производительности труда.	1	
	Практическая работа №118 Определение производительности труда и численности персонала. Рассчитать производительности труда.	1	
	Практическая работа №119-124 Расчёт фонда заработной платы	6	
	Практическая работа №119 Расчёт фонда заработной платы	1	
	Практическая работа №119-120 Расчёт фонда заработной платы1	1	
	Практическая работа №121 Расчёт фонда заработной платы	1	
	Практическая работа №122 Расчёт фонда заработной платы	1	
	Практическая работа №123 Расчёт фонда заработной платы	1	
	Практическая работа №124 Расчёт фонда заработной платы	1	
Тема 1.11.	Содержание	42	

Издержки, прибыль и финансы	Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий. Составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции. Понятие себестоимость и что она включает в себя. Понятие о рентабельности продукции. Снятие с производства нерентабельной продукции и обоснование снятия. Издержки обращения предприятий. Прибыль и рентабельность. Выручка. Расходы по дополнительным статьям на предприятиях. Чистая прибыль. Рентабельность предприятий. Фонд экономического стимулирования. Составляющие фонда экономического стимулирования.	18	1-2
	Практическая работа №125-132 Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	8	2-3
	Практическая работа №125 Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	1	
	Практическая работа №126 Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	1	
	Практическая работа №127 Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	1	
	Практическая работа №128 Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	1	
	Практическая работа №129 Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	1	
	Практическая работа №130 Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	1	
	Практическая работа №131 Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	1	
	Практическая работа №132 Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	1	
	Практическая работа №133-136 Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	4	
	Практическая работа №133	1	

	Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции		
	Практическая работа №134 Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	1	
	Практическая работа №135 Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	1	
	Практическая работа №136 Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	1	
	Практическая работа №137-140 Расчёт издержек обращения предприятий	4	
	Практическая работа №137 Расчёт издержек обращения предприятий	1	
	Практическая работа №138 Расчёт издержек обращения предприятий	1	
	Практическая работа №139 Расчёт издержек обращения предприятий	1	
	Практическая работа №137-140 Расчёт издержек обращения предприятий	1	
	Практическая работа №141-148 Определение прибыли и рентабельности	8	
	Практическая работа №141 Определение прибыли и рентабельности	1	
	Практическая работа №142 Определение прибыли и рентабельности	1	
	Практическая работа №143 Определение прибыли и рентабельности	1	
	Практическая работа №144 Определение прибыли и рентабельности	1	
	Практическая работа №145 Определение прибыли и рентабельности	1	
	Практическая работа №146 Определение прибыли и рентабельности	1	
	Практическая работа №147 Определение прибыли и рентабельности	1	
	Практическая работа №148 Определение прибыли и рентабельности	1	
	Практическая работа №149-152 Определение фондов экономического стимулирования	4	
	Практическая работа №149 Определение фондов экономического стимулирования	1	

	Практическая работа №150 Определение фондов экономического стимулирования	1	
	Практическая работа №151 Определение фондов экономического стимулирования	1	
	Практическая работа №152 Определение фондов экономического стимулирования	1	
Тема 1.12. Организация управлением предприятия	Содержание	14	
	Организация управлением предприятия Основные функции управления предприятием. Особенности управления предприятием. Система управления предприятием. Структура управлением предприятием	4	
	Практическая работа №153-162 Задачи ситуационного типа	10	1-2
	Практическая работа №153 Задачи ситуационного типа	1	
	Практическая работа №154 Задачи ситуационного типа	1	
	Практическая работа №155 Задачи ситуационного типа	1	
	Практическая работа №156 Задачи ситуационного типа	1	
	Практическая работа №157 Задачи ситуационного типа	1	
	Практическая работа №158 Задачи ситуационного типа	1	
	Практическая работа №159 Задачи ситуационного типа	1	
	Практическая работа №160 Задачи ситуационного типа	1	
	Практическая работа №161 Задачи ситуационного типа	1	
	Практическая работа №162 Задачи ситуационного типа	1	
	Консультация	2	
	Экзамен	6	

Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Составить структуру предприятий Классифицировать материально-техническое обеспечение	18
--	-----------

<p>Изобразить графически схему поточного производства</p> <p>Составить график ППР на производственных линиях</p> <p>Изучить организацию складского хозяйства</p> <p>Составить схему транспортного обеспечения</p> <p>Рассчитать производственную мощность</p> <p>Рассчитать затраты времени на выработку продукции.</p> <p>Изучить особенности разделения и кооперирования труда</p> <p>Изучить и проанализировать графики выхода сотрудников.</p> <p>Изучить показатели технического нормирования труда на предприятии</p> <p>Рассчитать нормы выработки</p> <p>Рассчитать заработную плату</p> <p>Рассчитать тарифную ставку</p> <p>Рассчитать экономическую эффективность</p> <p>Классифицировать ассортимент продукции хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.</p> <p>Рассчитать чистую прибыль</p> <p>Решить ситуационную задачу на производстве.</p>	
<p>Учебная практика раздела</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Участие в планировании структурного подразделения</p> <p>2. Организация работы структурного подразделения</p> <p>3. Руководство работой структурного подразделения</p> <p>4. Анализ процесса и результатов работы подразделения</p> <p>5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности</p>	72
<p>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)</p>	0
<p>Производственная практика (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Организация производства</p> <p>2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения</p> <p>3. Оперативное планирование работы производства</p> <p>4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений</p> <p>5. Организация труда персонала на производстве</p> <p>6. Реализация готовой продукции на производстве</p>	180
<p>Всего</p>	610

Квалификационный экзамен	6
Всего образовательной нагрузки	328
Учебная практика	72
Производственная практика	180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий (по выбору);

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор и экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

4.2.1. Основные печатные издания

1. Войцеховская, С. Е. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства. Практикум: учебное пособие / С. Е. Войцеховская. – Минск: РИПО, 2021. – 189 с. - ISBN 978-985-7253-42-5.

2. Устименко Т. В. Организация контроля качества зерна: учебное пособие / Т.В. Устименко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/1675>. - ISBN 978-5-369-01313-7.

4.2.2. Основные электронные издания

1. Рылко, В. А. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / В. А. Рылко, Н. В. Винникова. - Минск :

РИПО, 2020. - 183 с. - ISBN 978-985-7234-57-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1853721> (дата обращения: 21.11.2022). – Режим доступа: по подписке.

4.2.3. Дополнительные источники

1. Зимняков, В. М. Оборудование перерабатывающих производств : рабочая тетрадь к учебнику / В.М. Зимняков, А.А. Курочкин. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 110 с. - ISBN 978-5-16-108321-5. - Текст : электронный
2. Курочкин А. А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. М. Зимняков, А. В. Поликанов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10397-7. — Текст: электронный
3. Тушканов М. П. Организация сельскохозяйственного производства : учебник / М.П. Тушканов, С.И. Грядов, А.К. Пастухов [и др.] ; под ред. М.П. Тушканова, Ф.К. Шакирова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 292 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014538-9. - Текст : электронный.
4. Федоренко, В. Ф. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна / В. Ф. Федоренко, В. Я. Гольяпин. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 194 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11460-7. — Текст: электронный
5. Челнокова Е. Я. Зерноведение: учебное пособие / Е. Я. Челнокова, В. А. Федотов. — Оренбург: ОГУ, 2016. — 147 с. — ISBN 978-5-7410-1435-6. — Текст: электронный
6. Муха В.Д., Муха Д. В., Ачкасов А. Л.; под редакцией В. Д. Мухи; ассоц. Агрообразование М.: КолосС, 2010.–366 с.
7. Основы производства продукции растениеводства / И. Н. Гаспарян, В. Г. Сычев, А. В. Мельников, С. А. Горохов. СПб.: Лань, 2021. – 496 с.–ISBN: 978-5-8114-6619-1

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение общепрофессиональных учебных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Аналитическая химия», «Инженерная графика», «Автоматизация технологических процессов», «Процессы и аппараты пищевых производств» и др.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю

модуля «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» и специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно-педагогический

состав: дипломированные специалисты преподаватели междисциплинарных курсов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида профессиональной деятельности)

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.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов;</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	<p>использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий,</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно»</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--

