

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

для специальности СПО 19.02.12

**«Технология продуктов питания животного происхождения»
РП ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения**

(Направление подготовки – Переработка мяса и мясных продуктов)

Новосибирск, 2023 г

Рабочая программа профессионального модуля Обеспечение деятельности структурного подразделения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчики:

Князькова Людмила Михайловна, преподаватель социально-экономических дисциплин высшей квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании ПЦК общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.14 и специальностям 19.02.07, 19.02.08.

«___»_____2023 г. Протокол №_____ Председатель ПЦК _____

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

«___»_____20__ г.

М.п.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке.
- обеспечение деятельности структурного подразделения.

Выпускник освоивший производственный модуль Обеспечение деятельности структурного подразделения должен обладать профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.

Программа профессионального модуля по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения может быть использована в программах повышения квалификации, переподготовки при наличии начального профессионального образования и опыта работы или основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающейся 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;
методику расчета экономических показателей;
основные приемы организации работы исполнителей;
формы документов, порядок их заполнения.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 625 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 373 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 246 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 127 часа;
учебной и производственной практики – 252 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Общие компетенции:

3.1. В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

3.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.

Формирование личностных результатов обучения

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
Способный к инновационной активности: стремящийся	ЛР 16

к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Код 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, часов		Учебная, часов	Производственная, часов
			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
ПК 3.1 ПК 3.2 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства и планирование выполнения работ исполнителями	171	93	31		66		12	
ПК 3.3 ПК 3.4 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	Раздел 2. Организация работы трудового коллектива, контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями	156	98	46		46		12	
ПК 3.5 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	Раздел 3. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации	82	55	9	40	15		12	
ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5. ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	Производственная практика, часов	216							
Всего:		625	246	86	40	127		36	216

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ.03.1. Участие в планировании основных показателей производства и планирование выполнения работ исполнителями		171	
МДК 03.01. Планирование, организация и контроль производственного контроля		93	
Тема 1.1. Производственный процесс и принципы эффективной его организации	Содержание	14	
	1 Производственный процесс: понятие, классификация, основной процесс, вспомогательные и обслуживающие процессы. Производственная операция: понятие, классификация. Производственный процесс: принципы организации; методы изучения структуры; показатели уровня механизации. Организация производственного процесса во времени. Производственный цикл: понятие, состав и структура, длительность. Расчёт длительности производственного цикла при последовательном, параллельном и параллельно-последовательном виде. Пути сокращения длительности производственного цикла.		2
	Практические занятия №1	6	

	1-3	Рассчитать длительность производственного цикла при последовательном виде	
Тема 1.2. Производственная структура промышленного пищевого предприятия	Содержание		8
	1	Производственная структура: понятие, элементы. Требования, предъявляемые к производственной структуре предприятия. Факторы, влияющие на характер и особенности структуры предприятия. Пути совершенствования производственной структуры. Типы производственных структур предприятий пищевой отрасли. Достоинства и недостатки технологической структуры.	2
	Практические занятия №2		4
	1-2	Разработка производственной структуры предприятия по производству молочных продуктов.	
Тема 1.3. Организация и оперативное управление основным производством	Содержание		16
	1	Стадии организации основного производства. Признаки поточного производства. Понятие ведущей машины потока. Расчет производственных заданий по рабочим местам. Организация труда на рабочих местах. Пути совершенствования организации основного производства. Содержание оперативного управления производством. Особенности разработки оперативно-календарных планов. Разработка сменно-суточного задания цехам, бригадам, рабочим местам. Организация контроля и регулирования процессов основного производства. Диспетчирование производства.	2
	Практические занятия №3		7
	1-4	Расчет производственного задания, ритма работы участка, количества машин и рабочих на предприятии по производству молочных продуктов.	
Тема 1.4. Система планов организации	Содержание		12
	1	Сущность и принципы планирования. Виды планирования: стратегическое, оперативное, текущее. Основные методы планирования: балансовый, нормативный, программно-целевой, системного анализа, экономико-математический. Бизнес-план предприятия: структура, содержание, порядок	2

		разработки. Показатели бизнес-планов: натуральные, стоимостные, количественные, качественные.		
		Практические занятия №4	10	
	1-5	Разработка бизнес-плана предприятия по производству молочных продуктов.		
Тема Производственная мощность предприятия и ее резервы	1.5.	Содержание	12	2
		Производственная мощность предприятия: понятие, резервы и пути использования, показатели использования. Общая методика расчета производственной мощности. Факторы, влияющие на величину производственной мощности. Производительность оборудования. Расчет среднегодовой производственной мощности. Резервы улучшения использования производственной мощности.		
		Практические занятия №5	4	
	1-2	Расчет среднегодовой производственной мощности предприятия по производству молочных продуктов.		
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.05</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение документации.</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <p>Ср.1. Подготовить доклад Производственный цикл.</p> <p>Ср.2. Подготовить материал к практической работе.</p> <p>Составить презентацию.</p> <p>- Определение главных экономических характеристик отрасли</p> <p>Ср.3. Проработать конспект занятий. Прописать алгоритм совершенствования производственной структуры.</p> <p>Ср.4.Выполнить презентацию:</p> <p>- Движущие силы развития отрасли.</p> <p>Ср.5. Выполнить презентацию на тему:</p> <p>- Понятие поточного производства.</p> <p>Ср.6.Работать с информационными источниками по организации труда.</p>			66	

<p>Ср.7. Разработать сменно-суточное задание на рабочем месте. СР.8. Составить план диспетчирования производства. Ср.9. Работать с информационными источниками. Оформить виды планирования в таблицу. Ср.10. Работать с информационными источниками. Оформить методы планирования в таблицу. Ср.11. Подготовиться к практическому занятию с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выполнить презентацию: - Основные задачи бизнес-плана. Ср.12. Работать с учебной литературой, составить конспект. Ср.13. Рассчитать производственную мощность. Ср.14. Задание на расчет показателей производственной мощности.</p>			
<p>Учебная практика Виды работ: - Расчет выхода продукции в ассортименте - Расчет экономических показателей структурного подразделения организации</p>		12	
<p>Раздел ПМ.03.2. Организация работы трудоого коллектива, контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями</p>		156	
<p>МДК 03.01. Планирование, организация и контроль производственного контроля</p>		98	
<p>Тема 2.1. Ресурсы предприятий</p>	<p>Содержание</p>	16	
	<p>1 Основной капитал предприятия: сущность, состав, структура, оценка, понятие и виды амортизации. Оборотный капитал: сущность и структура. Трудовые ресурсы предприятия. Сущность и состав трудовых ресурсов промышленной организации. Производительность и эффективность труда. Методика определения производительности труда и ее показатели. Пути повышения</p>		2

		эффективности использования трудовых ресурсов в организации.		
	Практические занятия №6		8	
	1-4	Расчет показателей эффективности использования основных средств. Определение стоимости основных фондов. Расчет годовой нормы амортизации линейным способом.		
Тема 2.2. Организация работы персонала на предприятии	Содержание		12	2
	1	Методологические основы управления персоналом. Профессиональная пригодность. Адаптация и введение в курс дела новых сотрудников. Развитие персонала: обучение, повышение квалификации, переподготовка. Структура управления организацией. Внешняя и внутренняя среда организации. Основные управленческие функции. Мотивация и оплата труда персонала. Система оценивания персонала. Система и методы управления персоналом.		
	Практические занятия №7		6	
	1-3	Разработка проекта системы мотивации персонала. Показатели эффективности использования персонала.		
Тема 2.3. Заработная плата работника	Содержание		6	2
	1	Оплата труда. Сущность и функции оплаты труда. Организация оплаты труда на предприятии. Формы и системы оплаты труда. Система материального стимулирования. Методы расчета фонда оплаты труда.		
	Практические занятия №8		22	
	1-11	Расчет заработной платы, себестоимости, рентабельности и прибыли.		
Тема 2.4. Основные экономические показатели деятельности предприятия	Содержание		18	2
	1	Себестоимость продукции и издержки обращения. Экономическая сущность издержек производства. Себестоимость продукции: понятие, состав, структура и виды. Классификация затрат, образующих себестоимость продукции. Управление затратами в организации. Ценообразование на продукцию предприятия. Понятие цены, функции и виды цен. Методы ценообразования и ценовая политика предприятия. Система		

		<p>ценообразующих факторов.</p> <p>Прибыль предприятия: сущность, виды, функции, механизм формирования и использования. Рентабельность: сущность, виды и показатели. Балансовая прибыль и ее распределение. Чистая прибыль и ее использование. Факторы, влияющие на величину прибыли. Пути повышения рентабельности предприятия.</p>		
		Практические занятия №9	10	
	1-5	Разработка производственной структуры предприятия по производству молочных продуктов. Определение показателей прибыли предприятия по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Определение показателей рентабельности предприятия		
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.03.2</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение документации.</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <p>Ср.15. Задание на расчет показателей, характеризующих техническое состояние основных фондов предприятия.</p> <p>Ср.16. Работа с ГК РФ, часть 4, раздел 7 «Права на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации», подготовка доклада.</p> <p>Ср.17. Составить вопросы необходимые для проведения собеседования.</p> <p>Выполнить конспект - Подбор и адаптация персонала.</p> <p>Ср.18. Выполнить презентацию на тему: Система материального стимулирования.</p> <p>Работа с источниками по изучению бестарифной системы оплаты труда. Составление презентации.</p> <p>Ср.19. Выполнить таблицу Классификация затрат, образующих себестоимость продукции. Выполнить задания по расчёту прибыли предприятия.</p>			46	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация работы коллектива исполнителей - Расчет заработной платы 			12	
Раздел ПМ.03.3.		Ведение утвержденной учетно-отчетной документации	82	

МДК 03.01. Планирование, организация и контроль производственного контроля			70
Тема 3.1. Ведение учетной документации	Содержание		6
	1	Основные понятия документационного обеспечения управления (делопроизводство). Понятие и сущность документооборота. Классификация документов в делопроизводстве. Перечень форм первичного учета производства продукции для предприятий пищевой промышленности. Табель учета рабочего времени и расчета оплаты труда. Должностные инструкции. Акты, распоряжения. Журналы учётов, бланки.	
	Практические занятия №10		9
	1-3	Оформление документов по учету рабочего времени. Заполнение журнала учета готовой продукции. Заполнение журнала учета расхода сырья.	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.05 Ср.20. Работа с источниками. Выполнить к следующему уроку таблицу. Классификация документов в делопроизводстве. Написать акт, распоряжение и инструкцию для рабочих разделочного цеха.			15
Учебная практика Виды работ: - Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией - Ведение табелей учета рабочего времени работников			12
Производственная практика (по профилю специальности) - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для проведения сравнительной характеристики организационных структур управления предприятием; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для выбора оптимальной организационной структуры и использования определенной управленческой технологии в заданных условиях; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для разработки и анализа управленческих решений;			216
			2

<ul style="list-style-type: none"> - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для подготовки бизнес-плана; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для расчета производственной мощности предприятия, цеха, участка; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для разработки план производства продукции; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для расчета валовой и реализованной продукции; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для организации первичного учета на предприятии; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для организации и ведения учет основных средств; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для расчета показателей использования оборотных фондов предприятия; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для планирования производительности труда, численности работников предприятия, расчета бюджет рабочего времени, оформления табеля учета рабочего времени; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для расчета заработной платы и составления расчетно-платежных документов. 		
<p>Примерная тематика курсовой работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Резервы повышения качества продукции пищевой промышленности. 2. Резервы снижения себестоимости продукции пищевой промышленности. 3. Повышение рентабельности работы предприятий пищевой промышленности. 4. Экономическая эффективность научно-технического прогресса на предприятиях пищевой промышленности. 5. Издержки производства, прибыль и валовый доход. 6. Инвестиционная деятельность на предприятиях пищевой промышленности. 7. Экономическая эффективность использования оборотных средств. 8. Экономическая эффективность использования основных средств. 9. Расчет показателей бизнес-плана. 10. Формирование прибыли на предприятиях пищевой промышленности. 11. Кадры на предприятиях пищевой промышленности. 12. Пути повышения производительности труда на предприятиях пищевой промышленности. 13. Организация оплаты труда на предприятиях пищевой промышленности. 14. Планирование финансовых результатов деятельности предприятия. 15. Порядок ценообразования и ценовая политика на предприятиях пищевой промышленности. 16. Оценка финансового состояния организации. 17. Разработка мероприятий по стабилизации финансового состояния. 18. Виды себестоимости и классификация затрат на предприятиях пищевой промышленности. 	40	3
Всего:	625	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Реализация профессионального модуля требует наличия кабинета ведения обеспечения деятельности структурного подразделения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

Кабинет обеспечения деятельности структурного подразделения	Оборудование: Интерактивная доска и проектор -1 Принтер -1 Стол с тумбой -2 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением (для операционной системы Windows), -14 Стол компьютерный -13 Стул ученический -26 Шкафы встроенные-3. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
---	---

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

4.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в

организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Программа профессионального модуля обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы профессионального модуля обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Волков О.И., Скляренко В.К. Экономика предприятия: Учебное пособие / - 2-е изд. - М.: НИЦ Инфра-М, 2019.
2. Зимин А.Ф., Тимирьянова В.М. Экономика предприятия: Учебное пособие / - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019.
3. Грибов В.Д., Грузинов В.П. Экономика предприятия: Учебник. Практикум / - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: КУРС: НИЦ Инфра-М, 2018.

Дополнительная литература:

1. Скляренко В.К, Прудников В.М и др.; Под ред. проф. Скляренко В,К. Экономика предприятия (в схемах, таблицах, расчетах): Учебное пособие / - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014.
2. Скляренко В.К., Прудников В.М. Экономика предприятия: Учебник / - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014.
3. Тертышник М.И. Экономика предприятия : учеб.-метод. комплекс : учеб. пособие для студ. вузов / М. И. Тертышник. - М.: ИНФРА-М, 2005.
4. Филипповский, Е.Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства / Е.Е. Филипповский, Л.В. Шмарова. - М.: Финансы и статистика, 2005.
5. Чапек В.Н. Экономика организаций малого предпринимательства : учеб. пособие для студ. вузов / В. Н. Чапек. - Ростов н/Д: Феникс, 2004.

Интернет-ресурсы:

1. Образовательные ресурсы по экономике и менеджменту,
http://www.library.fa.ru/res_links.asp?cat=edu

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса. ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17</p>	<p>- правильность расчетов экономических показателей структурного подразделения в соответствии с действующими требованиями</p> <p>- правильное и грамотное составление производственной программы и расчетов по ней в соответствии с нормами (сборник рецептов, ТЗ РФ)</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических и курсовых работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17</p>	<p>- правильный расчет выхода продукции в ассортименте в соответствии со сборником рецептов</p> <p>- четкость организации работы цехов, рабочих мест в производственных помещениях</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических и курсовых работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 3.5 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17</p>	<p>- правильное определение численности работников на предприятии согласно расчетным данным</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических и курсовых работ.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - правильное ведение табеля учета рабочего времени работников в соответствии с трудовым законодательством РФ - четкое составление графиков выхода на работу в соответствии с трудовым законодательством РФ - рациональное и оптимальное принятие управленческих решений по расстановке исполнителей по рабочим местам и организацией их деятельности в соответствии с производственным заданием 	<p>Зачеты по учебной и производственной практике.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения заданий по различным операциям с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией - правильное принятие управленческого решения по устранению недочетов при выполнении работ исполнителями 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>тестирования, защиты практических и курсовых работ.</p> <p>Зачеты по учебной и производственной практике.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.</p> <p>ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17</p>	<ul style="list-style-type: none"> - заполнение табеля учета рабочего времени работников, правильное ведение расчета заработной платы согласно ТК РФ 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>тестирования, защиты практических и курсовых работ.</p> <p>Зачеты по учебной и производственной практике.</p> <p>Квалификационный</p>

		экзамен по модулю.
--	--	--------------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства молочных продуктов; - оценка эффективности и качества выполнения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства молочных продуктов	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>- работа с ПК и интернетом</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической</p>	<p>- организация самостоятельных занятий при изучении</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за</p>

культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	профессионального модуля	деятельностью обучающегося
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- анализ инноваций в области технологии производства молочных изделий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 ÷ 100	5	отлично
81 ÷ 90	4	хорошо
71 ÷ 80	3	удовлетворительно
менее 71	2	неудовлетворительно