

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

по специальности

19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

Новосибирск, 2025 г

Рабочая программа ПМ. 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 от 18 мая 2022 года

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки».

Составитель

Князькова Людмила Михайловна, преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.18 и специальностям 19.02.03, 19.02.11

Протокол № 1 от « » августа 2025 г.

Председатель ПЦК _____/Шакирова В.С./

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)
« » _____ 20__ г.

М.п.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В рамках программы профессионального модуля с целью овладения основным видом профессиональной деятельности обучающимися осваиваются профессиональные и общие компетенции, практический опыт, знания и умения, личностные результаты (ЛР), предусмотренные рабочей программой воспитания, в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Профессиональные компетенции¹

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Общие компетенции

Код	Наименование компетенций
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.

Практический опыт, знания, умения

Практический опыт	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;
Должен 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
Должен 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 – 510 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 258 часа,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 183 часов;

практических занятий – 69 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 75 часа;

учебной и производственной практики – 252 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

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 4.1, ПК 4.2 ,	Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства и планирование выполнения работ исполнителями	120	74	32		34		12	
ПК 4.3, ПК 4.4	Раздел 2. Организация работы трудового коллектива, контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями	96	54	30		30		12	
ПК 4.5.	Раздел 3. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации	78	55	7	40	11		12	
ПК 4.1, ПК 4.2 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.	Производственная практика, часов	216							
Всего:		510	183	69	40	75		36	216

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 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
1	2		3
Раздел 1 ПМ.04. Обеспечение деятельности структурного подразделения			120
МДК 04.01. Планирование, организация и контроль производственных процессов			
Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства и планирование выполнения работ			74
Тема 1.1 Производственный процесс и принципы эффективной его организации	Содержание		14
	1	Производственный процесс: понятие, классификация, основной процесс, вспомогательные и обслуживающие процессы.	2
	2	Производственная операция: понятие, классификация. Производственный процесс: принципы организации; методы изучения структуры; показатели уровня механизации	2
	3	Организация производственного процесса во времени. Производственный цикл: понятие, состав и структура, длительность.	2
	4	Расчёт длительности производственного цикла при последовательном, параллельном и параллельно-последовательном виде. Пути сокращения длительности производственного цикла.	2
	В том числе практических занятий		6
	Практические занятия №1		6
	1-3	Рассчитать длительность производственного цикла при всех видах движения	
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.	2

	2	Типы производственных структур предприятий пищевой отрасли. Достоинства и недостатки технологической структуры	2
	В том числе практических занятий		4
	Практические занятия №2		4
	1-2	Разработка производственной структуры предприятия по производству хлебобулочных изделий.	
Тема 1.3. Организация и оперативное управление основным производством	Содержание		14
	1	Стадии организации основного производства. Признаки поточного производства. Понятие ведущей машины потока. Расчет производственных заданий по рабочим местам.	2
	2	Организация труда на рабочих местах. Пути совершенствования организации основного производства	2
	3	Содержание оперативного управления производством. Особенности разработки оперативно-календарных планов. Разработка сменно-суточного задания цехам, бригадам, рабочим местам.	2
	4	Организация контроля и регулирования процессов основного производства.	2
	5	Диспетчирование производства	2
	В том числе практических занятий		4
	Практические занятия №3		4
	1-2	Расчет производственного задания, ритма работы участка, количества машин и рабочих на предприятии по производству хлебобулочных изделий.	
Тема 1.4. Система планов организации	Содержание		16
	1	Сущность и принципы планирования. Виды планирования: стратегическое, оперативное, текущее.	2
	2	Основные методы планирования: балансовый, нормативный, программно-целевой, системного анализа, экономико-математический	2
	3	Бизнес-план предприятия: структура, содержание, порядок разработки.	2
	4	Показатели бизнес-планов: натуральные, стоимостные, количественные, качественные.	2
	В том числе практических занятий		8
	Практические занятия №4		8
	1-6	Разработка бизнес-плана предприятия по производству хлеба, кондитерских и	

		макаронных изделий.	
Тема 1.5. Производственная мощность предприятия и ее резервы	Содержание		18
	1	Производственная мощность предприятия: понятие, резервы и пути использования, показатели использования.	2
	2	Производительность оборудования.	2
	3	Расчет среднегодовой производственной мощности.	2
	4	Общая методика расчета производственной мощности.	2
	5	Факторы, влияющие на величину производственной мощности	2
	6	Резервы улучшения использования производственной мощности.	2
	В том числе практических занятий		6
	Практические занятия №5		6
	1	Расчет среднегодовой производственной мощности предприятия по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий.	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1			34
Самостоятельная работа 1. Подготовить материал к практической работе. Составить презентацию. Определение главных экономических характеристик отрасли			2
Самостоятельная работа 2 Выполнить презентацию. Движущие силы развития отрасли			4
Самостоятельная работа 3 Выполнить презентацию на тему: Понятие поточного производства			4
Самостоятельная работа 4 Разработать сменно-суточное задание на рабочем месте.			4
Самостоятельная работа 5 Работать с информационными источниками. Оформить виды планирования в таблицу.			4
Самостоятельная работа 6 Подготовиться к практическому занятию с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выполнить презентацию: - Основные задачи бизнес-плана.			4
Самостоятельная работа 7 Работать с учебной литературой, составить конспект по теме.			4
Самостоятельная работа 8 Рассчитать производственную мощность.			4
Самостоятельная работа 9 Задание на расчет показателей производственной мощности.			4
Учебная практика по ПМ.04 МДК 04.01. Виды работ			12
Расчет выхода продукции в ассортименте			6
Расчет экономических показателей структурного подразделения организации			6
Раздел 2 ПМ.04. Обеспечение деятельности структурного подразделения			96

МДК 04.01. Планирование, организация и контроль производственных процессов			
Раздел 2 ПМ.04.Организация работы трудового коллектива, контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителям			54
Тема 2.1. Ресурсы предприятий	Содержание		14
	1	Основной капитал предприятия: сущность, состав, структура, оценка. Основные фонды предприятия.	2
	2	Понятие и виды амортизации.	2
	3	Оборотный капитал: сущность и структура	2
	4	Трудовые ресурсы предприятия. Сущность и состав трудовых ресурсов промышленной организации.	2
	В том числе практических занятий		6
	Практические занятия №6		2
	1	Расчет показателей эффективности использования основных средств.	
Итого за 5 семестр Лекции 42, практические занятия 32, самостоятельные работы 34			
	Практические занятия №6		4
	2-3	Определение стоимости основных фондов. Расчет годовой нормы амортизации линейным способом.	
Тема 2.2. Организация работы персонала на предприятии	Содержание		4
	1	Методологические основы управления персоналом. Профессиональная пригодность. Адаптация и введение в курс дела новых сотрудников. Развитие персонала: обучение, повышение квалификации, переподготовка.	2
	2	Структура управления организацией. Внешняя и внутренняя среда организации. Основные управленческие функции. Мотивация и оплата труда персонала. Система оценивания персонала. Система и методы управления персоналом.	2
	В том числе практических занятий		8
	Практические занятия №7		8
	1-4	Разработка проекта системы мотивации персонала. Показатели эффективности использования персонала.	
Тема 2.3. Заработная плата работника	Содержание		8
	1	Оплата труда. Сущность и функции оплаты труда. Организация оплаты труда на предприятии. Формы и системы оплаты труда. Система материального	2

		стимулирования. Методы расчета фонда оплаты труда.	
	В том числе практических занятий		8
	Практические занятия №8		8
	1-4	Расчет заработной платы	
Тема 2.4. Основные экономические показатели деятельности предприятия	Содержание		18
	1	Себестоимость продукции и издержки обращения. Экономическая сущность издержек производства. Себестоимость продукции: понятие, состав, структура и виды.	2
	2	Классификация затрат, образующих себестоимость продукции. Управление затратами в организации.	2
	3	Ценообразование на продукцию предприятия. Понятие цены, функции и виды цен. Методы ценообразования и ценовая политика предприятия.	2
	4	Система ценообразующих факторов. Прибыль предприятия: сущность, виды, функции, механизм формирования и использования. Расчёт прибыли предприятия	2
	5	Рентабельность: сущность, виды и показатели. Балансовая прибыль и ее распределение. Чистая прибыль и ее использование. Факторы, влияющие на величину прибыли. Пути повышения рентабельности предприятия.	2
	В том числе практических занятий		8
	Практические занятия №9		8
	1-4	Разработка производственной структуры предприятия по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Определение показателей прибыли предприятия по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Определение показателей рентабельности предприятия	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2			30
Самостоятельная работа 10. Задание на расчет показателей, характеризующих техническое состояние основных фондов предприятия.			7
Самостоятельная работа 11. Работа с ГК РФ, часть 4, раздел 7 «Права на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации», подготовка доклада.			10
Самостоятельная работа 12. Составить вопросы необходимые для проведения собеседования. Выполнить конспект - Подбор и адаптация персонала.			6
Самостоятельная работа 13. Выполнить презентацию на тему: Система материального стимулирования. Работа с			7

источниками по изучению бестарифной системы оплаты труда. Составление презентации. Самостоятельная работа 14. Выполнить задания по расчёту прибыли предприятия.			
Учебная практика по ПМ.04 МДК 04.01.		12	
Виды работ			
Организация работы коллектива исполнителей		6	
Расчет заработной платы		6	
Раздел 3 ПМ.04. Обеспечение деятельности структурного подразделения		78	
МДК 04.01. Планирование, организация и контроль производственных процессов			
Раздел 3. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации		55	
Тема 3.1. Ведение учетной документации	Содержание		8
	1	Основные понятия документационного обеспечения управления (делопроизводство). Понятие и сущность документооборота.	2
	2	Классификация документов в делопроизводстве.	2
	3	Перечень форм первичного учета производства продукции для предприятий пищевой промышленности	2
	4	Табель учета рабочего времени и расчета оплаты труда. Должностные инструкции. Акты, распоряжения. Журналы учётов, бланки.	2
	В том числе практических занятий		7
	Практические занятия №10		7
	1-4	Оформление документов по учету рабочего времени. Заполнение журнала учета готовой продукции. Заполнение журнала учета расхода сырья.	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3		11	
Самостоятельная работа15. Работа с источниками. Выполнить к следующему уроку таблицу. Классификация документов в делопроизводстве. Написать акт, распоряжение и инструкцию для рабочих разделочного цеха.		11	
Учебная практика по ПМ.04 МДК 04.01.		12	
Виды работ			
Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией		6	
Ведение табелей учета рабочего времени работников		6	
Производственная практика по ПМ.04 МДК 04.01.		216	
Виды работ			

Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для проведения сравнительной характеристики организационных структур управления предприятием.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для проведения сравнительной характеристики организационных структур.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для проведения сравнительной характеристики организационных структур.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для выбора оптимальной организационной структуры и использования определенной управленческой технологии в заданных условиях.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для выбора оптимальной организационной структуры и использования определенной управленческой технологии в заданных условиях.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для разработки и анализа управленческих решений.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для разработки и анализа управленческих решений.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для подготовки бизнес-плана.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для подготовки бизнес-плана.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для расчета производственной мощности предприятия, цеха, участка.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для расчета производственной мощности предприятия, цеха, участка.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для разработки план производства продукции.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для разработки план производства продукции.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для расчета валовой и реализованной продукции.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для расчета валовой и реализованной продукции.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для организации первичного учета на предприятии.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для организации первичного учета на предприятии.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для организации и ведения учет основных средств.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для организации и ведения учет основных средств.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для расчета показателей использования оборотных фондов предприятия.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для расчета показателей использования оборотных фондов предприятия.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для планирования производительности труда, численности работников.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для планирования производительности труда, численности работников предприятия.	6

Расчета бюджет рабочего времени, оформления табеля учета рабочего времени.	6
Расчета бюджет рабочего времени, оформления табеля учета рабочего времени.	6
Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для расчета заработной платы и составления расчетно-платежных документов.	6
Классификация документов в делопроизводстве.	6
Перечень форм первичного учета производства продукции для предприятий пищевой промышленности	6
Структура управления организацией. Внешняя и внутренняя среда организации.	6
Сущность и принципы планирования. Виды планирования: стратегическое, оперативное, текущее.	6
Основные методы планирования: балансовый, нормативный, программно-целевой, системного анализа, экономико-математический	6
Длительность производственного цикла при всех видах движения.	6
Длительность производственного цикла при всех видах движения.	6
Инвестиционная деятельность на предприятиях пищевой промышленности.	6
Инвестиционная деятельность на предприятиях пищевой промышленности.	6
Кадры на предприятиях пищевой промышленности.	6
Примерная тематика курсовых работ	40
Расчёт технико- экономических показателей при изготовлении хлеба Полесский, плюшка московская 1500 кг/ смену	2
Расчёт технико- экономических показателей при изготовлении батона нарезной, сдобы майская мощностью 1500 кг/смену	2
Расчёт технико- экономических показателей при изготовлении рожка обсыпного, булки «Черкизовская» мощностью 1500 кг/ смену	2
Расчёт технико- экономических показателей при изготовлении булки с молочной сывороткой, хлеба белый из пшеничной муки, подовый мощностью 1500 кг/ смену	2
Расчёт технико- экономических показателей при изготовлении плетенки с маком, сайки с изюмом мощностью 1500 кг/ смену	2
Расчёт технико- экономических показателей при изготовлении хлеба городской, булочки с маком мощностью 1500 кг/ смену	2
Расчёт технико- экономических показателей при изготовлении длиннорезанных макаронных изделий мощностью 5000 кг/ смену	2
Расчёт технико- экономических показателей при изготовлении ржаного хлеба «Славянский» и «Подмосковный» 1500 кг/ смену	2
Расчёт технико- экономических показателей при изготовлении короткорезных макаронных изделий мощностью 1500 кг/ смену	2
Расчёт технико- экономических показателей при изготовлении затяжного печенья мощностью 1500 кг/ смену	2
Расчёт технико- экономических показателей при изготовлении батона нарезного и батона с изюмом 500 кг/ смену	2
Расчёт технико- экономических показателей при изготовлении хлеба пшеничного высшего и 1 сорта 500 кг/ смену	2

Расчёт технико- экономических показателей при изготовлении халвы подсолнечной 500 кг/ смену	2
Расчёт технико- экономических показателей при изготовлении пряничных изделий 500 кг/ смену	2
Расчёт технико- экономических показателей при изготовлении сахарного печенья 500 кг/ смену	2
Расчёт технико- экономических показателей при изготовлении отрубного хлеба с применением смеси ИНТЕГРАЛ мощностью 1500 кг/ смену	2
Расчёт технико- экономических показателей при изготовлении хлеба из пшеничной муки высшего сорта с применением улучшителя для продления свежести ИРЕКСОЛ СОФТ мощностью 1500 кг/ смену	2
Расчёт технико- экономических показателей при изготовлении сдобного отсадного печенья с применением разрыхлителя ЛИНДЕНЕР мощностью 1500 кг/ смену	2
Расчёт технико- экономических показателей при изготовлении сдобы с применением улучшителя ИРЕКС 771 мощностью 1500 кг/ смену	2
Расчёт технико- экономических показателей при изготовлении хлеба из смеси муки ржаной и пшеничной с применением улучшителя для продления свежести ИРЕКСОЛ СОФТ РОГГЕН (соотношение ржаной и пшеничной муки 70/30) мощностью 1500 кг/ смену	2
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой (не предусмотрена)	
Производственная практика итоговая по модулю (не предусмотрена)	
Виды работ	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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:

№ 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
---	---

3.2. 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.

3.3. 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

Основная литература:

1. Волков О.И., Складенко 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. Складенко В.К., Прудников В.М и др.; Под ред. проф. Складенко В.К. Экономика предприятия (в схемах, таблицах, расчетах): Учебное пособие / - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014.
2. Складенко 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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся уровень сформированности профессиональных и общих компетенций, обеспечивающих их наличие знаний, умений и навыков практического опыта, а также личностных результатов воспитания.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата, критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Знать, уметь, иметь практический опыт - правильность расчетов экономических показателей структурного подразделения в соответствии с действующими требованиями - правильное и грамотное составление производственной программы и расчетов по ней в соответствии с нормами (сборник рецептур, ТЗ РФ)	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических и курсовых работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Знать, уметь, иметь практический опыт - правильный расчет выхода продукции в ассортименте в соответствии со сборником рецептур - четкость организации работы цехов, рабочих мест в производственных помещениях	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических и курсовых работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Знать, уметь, иметь практический опыт - правильное определение численности работников на предприятии согласно расчетным данным - правильное ведение табеля учета рабочего времени работников в соответствии с трудовым	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических и курсовых работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Квалификационный экзамен по модулю.

	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	
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Знать, уметь, иметь практический опыт - правильность выполнения заданий по различным операциям с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией - правильное принятие управленческого решения по устранению недочетов при выполнении работ исполнителями	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических и курсовых работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.	Уметь, иметь практический опыт - заполнение табеля учета рабочего времени работников, правильное ведение расчета заработной платы согласно ТК РФ	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических и курсовых работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Квалификационный экзамен по модулю.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Умеет решать профессиональные задачи в соответствии с конкретными задачами профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач	Демонстрирует способы поиска информации, методы обработки полученных первоисточников, умение использовать полученную	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных

профессиональной деятельности;	информацию в практике, а также знания в области информационных технологий и их применение в профессиональной деятельности	мероприятий, во время практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Демонстрирует стремление к профессиональному росту, владеет достаточными знаниями в области финансирования и планирования предпринимательской деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Демонстрирует способность взаимодействия с коллективом	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Владеет на достаточном уровне средствами устной и письменной коммуникации на государственном языке РФ	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Обладает сформированной гражданской позицией, демонстрирует наличие системы нравственных принципов и общечеловеческих ценностей	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы	Проявляет заботу об окружающей среде, способность действовать в условиях ЧС	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и

бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;		внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Демонстрирует знания в области оформления профессиональной документации	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики