

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

по специальности

19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения
(направление подготовки - Технология мяса и мясных продуктов)

г. Новосибирск, 2025 г

Рабочая программа ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № __343 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 социально-экономических дисциплин высшей квалификационной категории

Согласовано

Методист _____ / _____ /

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.19 и специальностям 19.02.07, 19.02.08, 19.02.12

Протокол № 1 от «__» августа 2025 г.

Председатель ПЦК _____/Верина И.С.

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

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

«__» _____ 20__ г.

М.п

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1.2 Цель 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, 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 3.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 3.5. 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; методики 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 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 373 часа,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 246 часов;

практических занятий – 86 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 127 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 3.1, ПК 3.2, ЛР 1 - ЛР 17	Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства и планирование выполнения работ исполнителями	127	63	17		52		12	
ПК 3.3, ПК 3.4 ЛР 1 - ЛР 17	Раздел 2. Организация работы трудового коллектива, контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями	134	84	34		38		12	
ПК 3.5. ЛР 1 - ЛР 17	Раздел 3. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации	148	99	35	40	37		12	
ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5. ЛР 1 - ЛР 17	Производственная практика, часов	216							
Всего:		625	246	86	40	127		36	216

2.2. 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 и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов
1	2		3
Раздел 1 ПМ.03. Обеспечение деятельности структурного подразделения			127
МДК 03.01. Планирование, организация и контроль производственных процессов			115
Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства и планирование выполнения работ			63
Тема 1.1 Производственный процесс и принципы эффективной его организации	Содержание		20
	1	Производственный процесс: понятие, классификация, основной процесс, вспомогательные и обслуживающие процессы.	2
	2	Производственная операция: понятие, классификация.	2
	3	Производственный процесс: принципы организации; методы изучения структуры; показатели уровня механизации.	2
	4	Организация производственного процесса во времени.	2
	5	Производственный цикл: понятие, состав и структура, длительность.	2
	6	Расчёт длительности производственного цикла при последовательном, параллельном и параллельно-последовательном виде.	2
	7	Пути сокращения длительности производственного цикла.	2
	В том числе практических занятий		6
	Практические занятия №1		6
1-3	Рассчитать длительность производственного цикла при последовательном виде		
Тема 1.2. Производственная структура промышленного пищевого	Содержание		12
	1	Производственная структура: понятие, элементы. Требования, предъявляемые к производственной структуре предприятия.	2

предприятия	2	Факторы, влияющие на характер и особенности структуры предприятия.	2
	3	Пути совершенствования производственной структуры.	2
	4	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 молочных продуктов.	
Тема 1.3. Организация и оперативное управление основным производством	Содержание		23
	1	Стадии организации основного производства. Признаки поточного производства.	2
	2	Понятие ведущей машины потока. Расчет производственных заданий по рабочим местам.	2
	3	Организация труда на рабочих местах.	2
	4	Содержание оперативного управления производством.	2
	5	Особенности разработки оперативно-календарных планов. Разработка сменно-суточного задания цехам, бригадам, рабочим местам.	2
	6	Пути совершенствования организации основного производства	2
	7	Организация контроля и регулирования процессов основного производства.	2
	8	Диспетчирование производства	2
	В том числе практических занятий		7
	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		8
	1	Сущность и принципы планирования.	2
	2	Виды планирования: стратегическое, оперативное, текущее.	2
	3	Основные методы планирования: балансовый, нормативный, программно-целевой, системного анализа, экономико-математический	2

	4	Бизнес-план предприятия: структура, содержание, порядок разработки.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 1			52
Самостоятельная работа 1. Подготовить доклад Производственный цикл.			5
Самостоятельная работа 2 Подготовить материал к практической работе. Составить презентацию. Определение главных экономических характеристик отрасли.			5
Самостоятельная работа 3 Проработать конспект занятий. Прописать алгоритм совершенствования производственной структуры.			5
Самостоятельная работа 4 Выполнить презентацию. Движущие силы развития отрасли.			4
Самостоятельная работа 5 Выполнить презентацию на тему: Понятие поточного производства.			4
Самостоятельная работа 6 Работать с информационными источниками по организации труда.			5
Самостоятельная работа 7 Разработать сменно-суточное задание на рабочем месте.			4
Самостоятельная работа 8 Составить план диспетчирования производства.			5
Самостоятельная работа 9 Работать с информационными источниками. Оформить виды планирования в таблицу.			5
Самостоятельная работа 10 Подготовиться к практическому занятию с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выполнить презентацию: - Основные задачи бизнес-плана			5
Самостоятельная работа 11 Работать с учебной литературой, составить конспект.			5
Учебная практика по ПМ.04 МДК 04.01.			12
Виды работ			
Расчет выхода продукции в ассортименте			6
Расчет экономических показателей структурного подразделения организации			6
Итого: за 6 семестр Лекции 46, практические занятия 17 самостоятельные работы 52			
Раздел 2 ПМ.03. Обеспечение деятельности структурного подразделения			134
МДК 03.01. Планирование, организация и контроль производственных процессов			122
Раздел 2 ПМ.03.Организация работы трудового коллектива, контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителям			84
Тема 2.1. Система планов организации	Содержание		12
	5	Показатели бизнес-планов: натуральные, стоимостные.	2
	6	Показатели бизнес – планов количественные, качественные.	2
	В том числе практических занятий		8
	Практические занятия №4		8
	1-5	Разработка бизнес-плана предприятия по производству молочных	

		продуктов.	
Тема 2.2 Производственная мощность предприятия и ее резервы	Содержание		16
	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		4
	Практические занятия №5		4
	1-2	Расчет среднегодовой производственной мощности предприятия по производству молочных продуктов.	
Тема 2.3. Ресурсы предприятий	Содержание		22
	1	Основной капитал предприятия: сущность, состав, структура, оценка, понятие и виды амортизации.	2
	2	Оборотный капитал: сущность и структура.	2
	3	Трудовые ресурсы предприятия	2
	2	Сущность и состав трудовых ресурсов промышленной организации.	2
	2	Производительность и эффективность труда	2
	2	Методика определения производительности труда и ее показатели.	2
	2	Пути повышения эффективности использования трудовых ресурсов в организации.	2
	В том числе практических занятий		8
	Практические занятия №6		8
	1-4	Расчет показателей эффективности использования основных средств. Определение стоимости основных фондов. Расчет годовой нормы амортизации линейным способом.	
Тема 2.4. Организация работы	Содержание		22

персонала на предприятии	1	Методологические основы управления персоналом. Профессиональная пригодность.....	2
	2	Адаптация и введение в курс дела новых сотрудников. Развитие персонала: обучение, повышение квалификации, переподготовка	2
	3	Внешняя и внутренняя среда организации.	2
	4	Структура управления организацией	2
	5	Мотивация и оплата труда персонала.	2
	6	Основные управленческие функции	2
	7	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 2.5. Заработная плата работника	Содержание		12
	1	Оплата труда. Сущность и функции оплаты труда..	2
	2	Организация оплаты труда на предприятии. Формы и системы оплаты труда	2
	3	Система материального стимулирования. Методы расчета фонда оплаты труда.	2
	В том числе практических занятий		6
	Практические занятия №8		6
	1-3	Расчет заработной платы.	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2			38
Самостоятельная работа 12 Рассчитать производственную мощность			6
Самостоятельная работа 13 Задания на расчёт показателей производственной мощности			7
Самостоятельная работа 14 Задание на расчет показателей, характеризующих техническое состояние основных фондов предприятия.			6
Самостоятельная работа 15 Составить вопросы необходимые для проведения собеседования. Выполнить конспект - Подбор и адаптация персонала.			7

Самостоятельная работа 16 Выполнить презентацию на тему: Система материального стимулирования.		6	
Самостоятельная работа 17 Работа с источниками по изучению бестарифной системы оплаты труда. Составление презентации		6	
Учебная практика по ПМ.03 МДК 03.01.		12	
Виды работ			
Организация работы коллектива исполнителей		6	
Расчет заработной платы		6	
Итого: за 7 семестр Лекции 50, практические занятия 34 самостоятельные работы 38			
Раздел 3 ПМ.03. Обеспечение деятельности структурного подразделения		148	
МДК 03.01. Планирование, организация и контроль производственных процессов		136	
Раздел 3. Основные экономические показатели и ведение утвержденной учетно-отчетной документации деятельности предприятия		99	
Тема 3.1. Основные экономические показатели деятельности предприятия	Содержание		11
	1	Себестоимость продукции и издержки обращения. Экономическая сущность издержек производства.	2
	2	Себестоимость продукции: понятие, состав, структура и виды. Классификация затрат, образующих себестоимость продукции.	2
	В том числе практических занятий		7
	Практические занятия №9		8
	1-4	Расчёт себестоимости продукции	
	Содержание		14
	3	Управление затратами в организации	2
	4	Ценообразование на продукцию предприятия. Понятие цены, функции и виды цен.	2
	5	Методы ценообразования и ценовая политика предприятия. Система ценообразующих факторов.	2
	В том числе практических занятий		8
	Практические занятия №10		8

	1-4	Цена и ценообразование	
	Содержание		18
	6	Прибыль предприятия: сущность, виды, функции, механизм формирования и использования.	2
	7	Рентабельность: сущность, виды и показатели.	2
	8	Балансовая прибыль и ее распределение. Чистая прибыль и ее использование.	2
	9	Факторы, влияющие на величину прибыли. Пути повышения рентабельности предприятия.	2
	В том числе практических занятий		10
	Практические занятия №11		10
	1-5	Разработка производственной структуры предприятия по производству мясных продуктов. Определение показателей прибыли предприятия по производству мясных изделий. Определение показателей рентабельности предприятия	
Тема 3.2. Ведение учетной документации	Содержание		16
	1	Основные понятия документационного обеспечения управления (делопроизводство). Понятие и сущность документооборота	2
	2	Классификация документов в делопроизводстве. Перечень форм первичного учета производства продукции для предприятий пищевой промышленности	2
	3	Табель учета рабочего времени и расчета оплаты труда. Должностные инструкции. Акты, распоряжения. Журналы учётов, бланки	2
	В том числе практических занятий		10
	Практические занятия №12		9
	1-5	Оформление документов по учету рабочего времени. Заполнение журнала учета готовой продукции. Заполнение журнала расхода сырья.	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3			37
Самостоятельная работа 18 Выполнить презентацию по теме Экономическая сущность издержек производства.			5
Самостоятельная работа 19 Выполнить презентацию по теме. Методы ценообразования и ценовая политика			5

предприятия. Система ценообразующих факторов.	
Самостоятельная работа 20 Выполнить презентацию Факторы, влияющие на величину прибыли. Пути повышения рентабельности предприятия.	5
Самостоятельная работа 21. Работа с источниками. Выполнить к следующему уроку таблицу. Классификация документов в делопроизводстве.	6
Самостоятельная работа 22 Написать акт, распоряжение и инструкцию для технолога мясного цеха.	8
Самостоятельная работа 23 Должностные инструкции для работников мясного цеха	8
Учебная практика по ПМ.03 МДК 03.01. Виды работ	12
Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	6
Ведение табелей учета рабочего времени работников	6
Итого: за 8 семестр Лекции 24 практические занятия 35 самостоятельные работы 37	
Производственная практика по ПМ.03 МДК 03.01. Виды работ	216
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,	6

цеха, участка.	
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
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
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
Примерная тематика курсовых работ	40
Расчёт технико- экономических показателей производства полукопченой колбасы Польской мощностью 1,2 т/смену	2
Расчёт технико- экономических показателей изготовления рубленных полуфабрикатов из мяса птицы мощностью 1,3 т/смену	2
Расчёт технико- экономических показателей процесса убоя и переработки КРС на предприятии мощностью 150 голов в смену	2
Расчёт технико- экономических показателей процесса убоя и переработки птицы на предприятии мощностью 2000 голов в смену	2
Расчёт технико- экономических показателей производства колбасы полукопченой Краковской В/С мощностью 1,1 т/смену	2
Расчёт технико- экономических показателей производства колбасы ливерной категории А (Обыкновенной) мощностью 0,8 т/смену	2
Расчёт технико- экономических показателей производства рубленных полуфабрикатов в тесте пельменей Домашних мощностью 1,0 т/смену	2
Расчёт технико- экономических показателей производства колбасы сырокопченой Московской в/с с применением стартовых культур мощностью 0,7 т/смену	2
Расчёт технико- экономических показателей производства грудинки варено-копченой Любительской мощностью 1,0 т/смену	2
Расчёт технико- экономических показателей производства колбасы вареной Докторской в/с мощностью 1,5 т/смену	2
Расчёт технико- экономических показателей производства колбасы вареной Чайной 2 сорта мощностью 1,0 т/смену	2
Расчёт технико- экономических показателей производства мясного хлеба Любительского в/с мощностью 1,0 т/смену	2
Расчёт технико- экономических показателей производства сосисок Молочных в/с мощностью 1.4 т/смену	2
Расчёт технико- экономических показателей процесса убоя и переработки свиней со шкурой на предприятии мощностью 700 голов в смену	2
Расчёт технико- экономических показателей производства колбасы сырокопченой Зернистой в/с мощностью 0,8	2

т/смену	
Расчёт технико- экономических показателей производства сосисок Докторских в/с мощностью 1.4 т/смену	2
Расчёт технико- экономических показателей производства колбасы сырокопченой Любительской в/с мощностью 0,8 т/смену	2
Расчёт технико- экономических показателей производства колбасы вареной Чайной мощностью 2,0 т/смену	2
Расчёт технико- экономических показателей процесса убоя и переработки КРС на предприятии мощностью 100 голов в смену	2
Расчёт технико- экономических показателей изготовления рубленых полуфабрикатов из мяса птицы мощностью 2,3 т/смену	2
Итого:	625

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия кабинета социально-экономических дисциплин, 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., 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

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 3.1. 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 3.2. 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 3.3. 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 законодательством РФ - четкое составление графиков выхода на работу в соответствии с трудовым законодательством РФ - рациональное и оптимальное принятие управленческих	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических и курсовых работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Квалификационный экзамен по модулю.

	решений по расстановке исполнителей по рабочим местам и организацией их деятельности в соответствии с производственным заданием	
ПК 3.4. 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 3.5. 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 профессиональной деятельности;	Демонстрирует способы поиска информации, методы обработки полученных первоисточников, умение использовать полученную информацию в практике, а также знания в области информационных технологий и их применение в профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,	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

использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;		мероприятий, во время практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Демонстрирует способность взаимодействия сколлективом	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 сформирован ной 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 бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Проявляет заботу об окружающей среде, способность действовать в условиях ЧС	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи	- организация самостоятельных занятий при изучении	Интерпретация результатов

профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	профессионального модуля	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