

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

По специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности Обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих 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 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками (Н)	Н 4.1.1 Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.1.2 Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.1.3 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.1.4 Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Н 4.1.5 Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья. Н 4.1.6 Разработка технических заданий на проектирование и производствоспециальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.1.7 Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья
Уметь (У)	У 4.1.1 Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья У 4.1.2 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ У 4.1.3 Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях У 4.1.4 Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях У 4.1.5 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой

	технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях У 4.1.6 Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях У 4.1.7 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений У 4.1.8 Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях У 4.1.9 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях У 4.1.10 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях У 4.1.11 Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья.
Знать (3)	З 4.1.1. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья З 4.1.2. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 4.1.3 Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья З 4.1.4 Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья З 4.1.5 Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 4.1.6 Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 4.1.7 Требования к качеству выполнения технологических

	операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями 3 4.1.8 Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья 3 4.1.9 Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями 3 4.1.10 Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями 3 4.1.11 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях 3 4.1.12 Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях 3 4.1.13 Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях 3 4.1.14 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья 3 4.1.15 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
--	--

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 144 ч
в том числе в форме практической подготовки 72 ч
Из них на освоение МДК 54 ч
в том числе самостоятельная работа 6ч
практики, в том числе учебная 36 ч
производственная 36 ч
Промежуточная аттестация 18ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1-4.5 ОК 1-9	ПМ.04.03.01 Оперативное и стратегическое управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	54	17	44	17	-	6	18		
ПК 3.1-4.5 ОК 1-9	УП.04.01 Учебная практика - 1 неделя	36	36						36	
ПК 4.1-4.5 ОК 1-9	ПП.04.01 Производственная практика - 1 неделя	36	36							36
	Промежуточная аттестация	18								
	Всего:	144	89	44	17	-	6	18	36	36

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки,	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
		акад. ч		
1	2	3	4	5
Раздел 1. МДК.03.01 Оперативное и стратегическое управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		54		
Тема 1.1. Информационные и телекоммуникационные технологии	Содержание	8		
	1. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	2	ПК 4.1, ПК 4.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Н 4.1.6, Н 4.1.7 З 4.1.1., З 4.1.2.
	2. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	2	ПК 4.1, ПК 4.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Н 4.1.6, Н 4.1.7 З 4.1.1., З 4.1.2.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	4		

	Практическое занятие 1. Применение методов подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	2	ПК 4.1 ПК 4.2	У 4.1.8, У 4.1.9 У 4.1.11
	Практическое занятие 2. Применение методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	2	ПК 4.1 ПК 4.2	У 4.1.8, У 4.1.9 У 4.1.11
Тема 1.2. Бизнес планирование	Содержание	6		
	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья	2	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Н 4.1.1 , Н 4.1.2 , Н 4.1.3 , Н 4.1.4, Н 4.1.5, Н 4.1.6 У 4.1.1 , У 4.1.2 , У 4.1.3, У 4.1.4, У 4.1.5 З 4.1.3, З 4.1.4
	1.2. Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья	2	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Н 4.1.1 , Н 4.1.2 , Н 4.1.3 , Н 4.1.4, Н 4.1.5, Н 4.1.6 У 4.1.1 , У 4.1.2 , У 4.1.3, У 4.1.4, У 4.1.5 З 4.1.3, З 4.1.4

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 3. Расчёт плановых показателей выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	2		У 4.1.1 , У 4.1.2 У 4.1.3 , У 4.1.4 У 4.1.5
Учебная практика	Виды работ 1. Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	6	ПК 4.1, ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09,	Н 4.1.1, Н4.1.2, У 4.1.1, У 4.1.2, У 4.1.3, У 4.1.4, У 04.01.05 З 04.01.03, З 04.01.04
Тема 2.1. Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Содержание	3		
	1. Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	2	ПК 4.2, ПК 4.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09	Н 04.01.01, Н 04.01.02, Н 04.01.03, Н 04.01.04, У 04.01.01, У 04.01.03, У 04.01.04, У 04.01.05, З 04.01.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	1		
	Практическое занятие 4. Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	1		У 04.01.01 У 04.01.03 У 04.01.04 У 04.01.05
Тема 2.2.	Содержание			

Показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	1. Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	2	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Н 04.01.05, У 04.01.03, У 04.01.04 , У 04.01.05 , У 04.01.07 З 04.01.06
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическое занятие 4. Определение потребностей в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	1	ПК 4.1, ПК 4.2 , ПК 4.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	У 04.01.03 У 04.01.04 У 04.01.05 У 04.01.07
Учебная практика	Виды работ 1. Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	6	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Н 4.1.2
Тема 3.1. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья	Содержание	7		
	1. Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями 2. Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья	2	ПК 4.4, ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Н 04.01.03 У 04.01.06 З 04.01.07, З 04.01.08, З 04.01.09, З 04.01.10
	3. Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями 4. Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из	2	ПК 4.4, ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Н 04.01.03 У 04.01.06 З 04.01.07, З 04.01.08, З 04.01.09, З 04.01.10

	растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями			
	В том числе практических и лабораторных занятий	3		
	Практическое занятие 5. Применение методов контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Практическое занятие 6. Применение методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	2 1	ПК 4.4, ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Н 04.01.03 У 04.01.06
Тема 4. Информационная безопасность	Содержание	2		
	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	2	ПК 4.1, ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Н 04.01.01, Н 04.01.02, Н 04.01.03, Н 04.01.04, Н 04.01.05, Н 04.01.06, Н 04.01.07 У 04.01.09 З 04.01.11
Тема 5. Мотивация персонала	Содержание	4		
	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	2	ПК 4.1, ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Н 04.01.05 У 04.01.08 У 04.01.10 З 04.01.12
	Практическое занятие 7. Определение степени мотивации к труду	2		У 04.01.08 У 04.01.10

Учебная практика	Виды работ 1. Применение системы мотивации персонала	6	ПК 4.1, ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Н 04.01.05 У 04.01.08 У 04.01.10
Тема 6. Документационное ведение производства	Содержание Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	4		
		2	ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Н 04.01.01 Н 04.01.02 Н 04.01.03 Н 04.01.04 Н 04.01.05 Н 04.01.06 Н 04.01.07 У 04.01.05 У 04.01.11 З 04.01.02. З 04.01.13
	Практическое занятие 7 . Документальное ведение основных технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	2		У 04.01.05 У 04.01.11
Тема 7. Подбор технологического оборудования для производства	Содержание Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья	2		
		2	ПК 4.1, ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Н 04.01.01, Н 04.01.02, Н 04.01.04 У 04.01.01 З 04.01.14 З 04.01.15
Учебная практика	Виды работ 1. Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из	6	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Н 4.1.1, Н 4.1.2, Н 4.1.3 Н 4.1.7, У 4.1.11 З 4.1.2. З 4.1.13

	растительного сырья			
Учебная практика	Виды работ 1. Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.	6	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Н 4.1.5 У 4.1.11 З 4.1.2. З 4.1.13
Тема 8. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности на производстве	Содержание Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	4		
Учебная практика	Виды работ 1. Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья 2. Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	6	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Н 3.1.1 Н 3.1.2 У 4.1.1 У 4.1.6 У 4.1.8 У 4.1.11 З 4.1.15
Дифференцированный зачет		4		
Консультации		4		
Производственная практика		36		
Виды работ			ПК 4.1 ПК 4.2	Н 4.1.1 Н 4.1.2
1. Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения				

и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	6	ПК 4.3	Н 4.1.3
2. Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	6	ПК 4.4	Н 4.1.4
3. Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	6	ПК 4.5	Н 4.1.5
4. Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	6	ОК 01	Н 4.1.6
5. Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.	6	ОК 02	Н 4.1.7
6. Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья. Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	6	ОК 03	
		ОК 04	
		ОК 05	
		ОК 06	
		ОК 07	
		ОК 09	
Квалификационный экзамен	6		
Всего	144		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет: «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные печатные издания

1. Грибов В. Д., Грузинов В. П., Кузьменко В. А. Экономика организации. – М.: КНОУС 2011
2. Гомола А. И., Кирилов В. Е., Жанин П. А. Экономика. – М.: Издательский центр «Академия», 2011
3. Драчева Е. Л. Менеджмент. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2010
4. Зайцева Т. В., Зуб А. Т. Управление персоналом. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М 2009
5. Котерова Н. П. Микроэкономика. – М.: Издательский центр «Академия», 2010
6. Кибанов А. Я. Управление персоналом – М.: КНОРУС, 2010
7. Магомедов М.Д., Заздравных А.В. Экономика отраслей пищевых производств. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2007
8. Сафронов Н.А. Экономика предприятия. – М.: Юрист, 2007
9. Сафронов Н.А. Экономика организации (предприятия). – Магистр, 2009
10. Чуев И.Н., Чуева Л.Н. Экономика предприятия. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2007

Дополнительные источники:

1. Волков О. И. Складенко В.К. Экономика предприятия. – М.: ИНФРА-М, 2003
2. Воронин В.Г. Менеджмент в пищевой промышленности. – М.: Колос, 2003
3. Грузинов В.П. и др. Экономика предприятия: Учебник для вузов/ Под ред. Проф. В.П. Грузинова. – М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 2004
4. Горфинкель В.Я., Швандар В.А. Экономика организаций. М.: ЮНИТИ, 2004
5. Грузинов В.Д., Грузинов В.П. Экономика предприятия. – М.: Финансы и статистика, 2003
6. Гордеев А.В. и др. Экономика предприятия пищевой промышленности. Учебник. 2-е изд., испр. И доп. – М.: Агроконсалт, 2003
7. Драчева Е.А. Менеджмент. – М.: Издательский центр «Академия», 2002
8. Зайцев И.Л. Экономика промышленного предприятия. Практикум: Учебное пособие. – 3-е изд. – М.: ИНФРА-М, 2006
9. Кабушкин М.И. Основы менеджмента. – М.: Новое знание, 2002
10. Мамедов О.Ю. Современная экономика. Ростов н/Д: Феникс, 2003
11. Филатов О.К., Маргулис Е.И., Рябова Т.Ф. Экономика предприятий пищевой промышленности. – М.: Гуманитарный центр «Монолит», 2001
12. Сафронов Н.А. Экономика организации (предприятия): Учебник для специальных учебных заведений. – М.: Экономистъ, 2005
13. Смирнова Г.Б. Менеджмент. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2002
14. Сергеев И.В. Экономика предприятия. – М.: Финансы и статистика, 2001
15. Справочник директора предприятия./ Под ред. Лапусты М.Г. – М.: ИНФРА – М, 2001
16. Чечевицына Л.Н. Микроэкономика. Экономика предприятия (фирмы). – Ростов н/Д: Феникс, 2001
17. Чуев И.Н., Чечевицына Л.Н. Экономика предприятия. – М.: Издательско-торговая

корпорация «Дашков и К⁰», 2006

Периодические издания (отечественные журналы):

1. АПК: экономика, управление, Ежемесячный теоретический и научно-практический журнал. Гл. редактор И. Г. Ушачев
2. Экономика и управление. Российский научный журнал. Гл. редактор В. А. Гневко
3. Вопросы экономики. Всероссийское экономическое издание. Ред. коллегия: О. И. Ананьев и др.
4. Менеджмент, маркетинг. Гл. редактор Василий Багданов Журнал зарегистрирован по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Свидетельство о регистрации ПИ № ФС 77-24852 от 4 июля 2006 г.

Основные электронные издания

1. Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе : учебно-методическое пособие / составители А. М. Пешкова [и др.]. — Тула : ТГПУ, 2021. — 76 с. — ISBN 978-5-6045162-7-0. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/230231> (дата обращения: 02.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Макарец, Л. И. Экономика отраслей растениеводства : учебное пособие / Л. И. Макарец, М. Н. Макарец. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1355-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209630> (дата обращения: 02.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	- рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- принимать управленческие решения	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- организовывать работу коллектива исполнителей	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Методы оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	- демонстрация интереса к выбранной профессии, специальности.	Оценка эффективности и качества выполнения задач
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	-нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач,	Оценка эффективности и качества выполнения задач
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	- демонстрация умения презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять бизнес-план с учетом выбранной идеи, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Оценка умения определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, определять источники финансирования и строить перспективы развития собственного бизнеса
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- демонстрация умений работать в команде, принимая различные роли, в зависимости от ситуации, своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	-демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе

ОК 6 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	-формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям	Участие в объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	-демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.	Оценка соблюдения правил экологической в ведении профессиональной деятельности; формирование навыков эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	-демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках