

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
По специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2023 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 _____ 89 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	МДК.04.01 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