

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
***ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ***

по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Советск  
2023 год

СОГЛАСОВАНО  
заведующий учебно-  
методическим отделом  
*И. А. Ивашкина*  
31 августа 2023 года

Рабочая программа по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе:

- приказа Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 года N 341 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 10 июня 2022 года регистрационный N 68840, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии;
- примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 18.05.2022 N 341.

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

**Разработчик:**

Кулинцова М.В. преподаватель

Рассмотрена на заседании методической кафедры «Технологии продуктов питания и товароведения», протокол № 01 от 30 августа 2023 года *Васильева А.Ю.*

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол № 01 от 31 августа 2023 года.

Согласовано:

ИП Спирина Л.Н.  
кондитерская "Сэр Эклер"  
директор

*Л.Н. Спирина* Спирина Людмила Николаевна

МП

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 4</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
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

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса;</li> <li>- принятие управленческих решений по организации производственного процесса;</li> <li>- планирования работ структурного подразделения;</li> <li>- оценка эффективности деятельности структурного подразделения;</li> <li>- принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями;</li> <li>- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;</li> <li>- инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;</li> <li>- обеспечения безопасных условий труда на производстве;</li> <li>- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;</li> <li>- участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации;</li> <li>- расчета показателей производительности труда;</li> <li>- расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда;</li> <li>- расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств;</li> <li>- ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</li> <li>- проверка товарного оформления и хранения продукции;</li> <li>- оформление документов на отпущенную продукцию;</li> <li>- составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</li> <li>- учет брака и анализ причин образования дефектов продукции</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;</li> <li>- оформлять и проверять планы работ по установленной форме,</li> <li>- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</li> <li>- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</li> <li>- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</li> <li>- обеспечивать безопасные условия труда на производстве;</li> <li>- использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;</li> <li>- осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;</li> <li>- принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива;</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию;</li> <li>- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</li> <li>- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</li> <li>- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</li> <li>- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</li> <li>- определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и формы организации производственного процесса;</li> <li>- методики расчета выхода готовой продукции;</li> <li>- структура издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>- методики расчета экономических показателей;</li> <li>- принципы планирования работ исполнителям;</li> <li>- основные приемы организации работ исполнителей;</li> <li>- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями;</li> <li>- принципы планирования работы трудового коллектива;</li> <li>- основные приемы организации работы трудового коллектива;</li> <li>- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>- способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива;</li> <li>- учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- основы производственного учета;</li> <li>- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</li> <li>- нормы времени и выработки по технологическим операциям</li> </ul>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **340 часов**

Из них на освоение МДК.04.01 – **130 часов**

самостоятельную работу – **20 часов**

на практики:

- учебную практику – **72 часа**

- производственную практику - **108 часа**

экзамен по модулю – **10 часов**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ *ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ*

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем профессионального модуля, час.							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа	Экзамен по МДК	Экзамен по модулю
			Всего	В том числе		Практики в форме практической подготовки				
				в том числе		Учебная	Производственная (по профилю специальности)			
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)									
ОК 01, ОК 09 ПК 4.1., ПК 4.2 ПК 4.3., ПК 4.4 ПК 4.5	<b>Раздел 1</b> Организация работы структурного подразделения	<b>222</b>	<b>130</b>	90		<b>72</b>		<b>20</b>		
ОК 01, ОК 09 ПК 4.1., ПК 4.2 ПК 4.3., ПК 4.4 ПК 4.5	Производственная практика (по профилю специальности), часов	<b>108</b>					<b>108</b>			
	Экзамен по модулю	<b>10</b>								<b>10</b>
	<b>Всего:</b>	<b>340</b>	<b>130</b>	90		<b>72</b>	<b>108</b>	<b>20</b>	-	<b>10</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Организация работы структурного подразделения</b>		<b>222</b>
<b>МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения</b>		<b>130</b>
<b>Тема 1.1. Планирование, организация и руководство работой структурного подразделения</b>	<b>Содержание</b>	<b>32</b>
	1. Организация работы структурного подразделения.	
	2. Планирование работы структурного подразделения.	
	3. Управление коллективом	
	<b>В том числе практических занятий в форме практической подготовки</b>	<b>22</b>
	1. Роль организаций в современном обществе	
	2. Характеристики организаций	
<b>Тема 1.2. Психология общения</b>	<b>Содержание</b>	<b>32</b>
	1. Этика и эстетика	
	2. Психология общения	
	<b>В том числе практических занятий в форме практической подготовки</b>	<b>22</b>
	1. Типология организаций	
	2. Деловая игра «Создание организации». Выборы руководства фирмы и разработка учредительных документов	
	3. Деловая игра «Создание организации». Разработка финансово-материальных основ организационного проекта	
	4. Деловая игра «Создание организации». Презентация организационного проекта	
	5. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Обоснование целей организации и необходимых структурных изменений	
	6. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Организационные изменения, перепроектирование организации	
7. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Презентация проекта организационных		

	изменений	
<b>Тема 1.3. Анализ результатов деятельности структурного подразделения</b>	<b>Содержание</b>	<b>32</b>
	1. Организация производственного и технологического процесса	
	2. Организация и нормирование труда.	
	3. Основные показатели деятельности предприятий	
	<b>В том числе практических занятий в форме практической подготовки</b>	<b>22</b>
	1. Определение целей организации и структуры ее функциональных подразделений	
	2. Расчет показателей использования основных средств	
	3. Расчёт показателей использования оборотных средств	
	4. Расчёт бюджета рабочего времени и составление графика выхода рабочих на работу	
	5. Расчет технически обоснованных норм	
	6. Расчет заработной платы работников предприятия при сдельной форме оплаты труда	
	7. Расчет заработной платы работников предприятия при повременной форме оплаты труда	
	8. Расчет фонда заработной платы и среднемесячной заработной платы	
9. Расчет себестоимости продукции и показателей снижения себестоимости		
10. Расчет экономических показателей работы предприятия		
11. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции		
12. Оформление табеля учета рабочего времени работников		
<b>Тема 1.4. Нормативно-правовое регулирование в области руководства структурным подразделением</b>	<b>Содержание</b>	<b>34</b>
	1. Правовые основы организации работы структурного подразделения	
	2. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений	
	3. Нормативно-правовые документы при трудоустройстве	
	4. Дисциплинарная и материальная ответственность работника	
	<b>В том числе практических занятий в форме практической подготовки</b>	<b>24</b>
	1. Общие законы организации	
	2. Законы и закономерности организации	
	3. Принципы организации	
4. Связующие процессы в организации		
5. Принятие управленческих решений		
<b>Самостоятельная учебная работа</b>		<b>20</b>
	1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	
	2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических занятий, отчетов и подготовка к их защите;	
	3. Подготовка презентаций по темам: «Анализ результатов деятельности структурного подразделения», «Психология	



общения»	
<b>Учебная практика в форме практической подготовки</b> <b>Виды работ</b> 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности	<b>72</b>
<b>Производственная практика (по профилю специальности) в форме практической подготовки</b> <b>Виды работ</b> 1. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения 2. Участие в руководстве работой структурного подразделения 3. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений	<b>108</b>
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>10</b>
<b>Всего</b>	<b>340</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинеты «Технологии продуктов питания из растительного сырья», «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья», «Процессов и аппаратов пищевых производств», лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции».

#### **Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»**

*Оборудование:* рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (плакаты, макеты, раздаточный материал).

*Технические средства обучения:* компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам профессионального модуля.

#### **Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»**

*Оборудование:* рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (плакаты, макеты, раздаточный материал).

*Технические средства обучения:* компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам технологического оборудования.

#### **Кабинет «Процессов и аппаратов пищевых производств»**

*Оборудование:* рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (плакаты, макеты, раздаточный материал).

*Технические средства обучения:* компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам процессы и аппараты пищевых производств.

#### **Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»**

*Оборудование:* рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, комплект учебно-методической документации; комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров». Комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»; комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»; комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

*Технические средства обучения:* компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам процессы и аппараты пищевых производств.

#### **Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»**

*Оборудование:* рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, шкафы для хранения приборов,

микроскопы; коллекция микроорганизмов; стерильные боксы; измерительное оборудование: весы, pH-метр; испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование. общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы; оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели; оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

*Технические средства обучения:* компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам профессионального модуля.

### **Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»**

*Оборудование:* рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, шкафы для хранения приборов и посуды, общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы. Оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели; измерительное оборудование: весы, pH-метр; испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование; лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.), микроскоп; оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки, раздаточный и дидактический материал;

*Технические средства обучения:* компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам профессионального модуля.

### **3.2. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:**

Проблемная лекция, лекция с заранее запланированными ошибками, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, метод «круглого стола», семинар, мультимедийная презентация, деловые и ролевые игры, индивидуальные и групповые проекты, кейс-метод

### **3.3. При реализации образовательной программы преподаватель вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии**

#### **3.4. Оснащение баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику (по профилю специальности).

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: Пищевая промышленность, включая производство хлеба, хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики (по профилю специальности) соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

### **3.5. Требования к практической подготовке обучающихся**

Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов образовательной программы, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

– предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

– может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в учебных, лабораториях, мастерских, учебно-производственном комплексе образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы. Результаты освоения образовательной программы могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

### **3.6. Требования к кадровым условиям**

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок),

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

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

#### **Основные печатные издания**

1. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации: учебник / В. Д. Грибов. М.: КНОРУС, 2021.- 278 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-02566-6.

2. Дрецинский, В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрецинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2.

3. Оплетаева, Н.А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие / Н.А. Оплетаева. — Омск: Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7.

#### **Основные электронные издания**

1. Бочкарева Н.А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Бочкарева Н.А. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94723.html> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10672-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495523>.

3. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489972>.

4. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495743> (дата обращения: 21.11.2022).

5. Базовая коллекция ЭБС BOOK.ru

#### **Дополнительные источники**

1. Горленко, О.А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О.А. Горленко, Д.В. Ерохин, Т.П. Можяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. —(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

<b>Код и наименование</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
---------------------------	------------------------	----------------------

<b>профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>		
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования основных показателей производственного процесса;</li> <li>- оценка эффективности производственного процесса;</li> <li>- принятие управленческих решений по организации производственного процесса;</li> <li>- планирования работ структурного подразделения;</li> <li>- оценка эффективности деятельности структурного подразделения;</li> <li>- принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями;</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> - экспертное наблюдение при выполнении практической работы; - решении ситуационных задач; - устный ответ; - тестирование -
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения;</li> <li>- планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;</li> <li>- оформлять и проверять планы работ по установленной форме,</li> <li>- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре</li> </ul>	дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике (по профилю специальности)  Промежуточная аттестация: - экзамены по МДК, по модулю
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</li> <li>- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</li> <li>- обеспечивать безопасные условия труда на производстве;</li> <li>- использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;</li> <li>- осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;</li> <li>- принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива;</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> - экспертное наблюдение при выполнении практической работы; - решении ситуационных задач; - устный ответ; - тестирование - дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике (по профилю специальности)
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива;</li> <li>- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</li> <li>- обеспечивать безопасные условия труда на производстве;</li> <li>- использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;</li> <li>- осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;</li> </ul>	Промежуточная аттестация: - экзамены по МДК, по модулю
ПК 4.5 Вести учётно- отчётную	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять учётно-отчетную документацию;</li> <li>- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> - экспертное наблюдение при

документацию	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</li> <li>- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</li> <li>- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</li> <li>- определять потребности в рабочей силе;</li> <li>- вести учет рабочего времени</li> </ul>	<p>выполнении практической работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решении ситуационных задач;</li> <li>- устный ответ;</li> <li>- тестирование</li> <li>-</li> </ul>
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация знаний основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– самостоятельный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в профессиональной деятельности;</li> <li>– способность оценивать эффективность и качество выполнения профессиональных задач;</li> <li>– способность определять цели и задачи профессиональной деятельности;</li> <li>– знание требований нормативно-правовых актов в объеме, необходимом для выполнения профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике (по профилю специальности)</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамены по МДК, по модулю</li> </ul>
<p>ОК 09</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность работать с нормативно-правовой документацией;</li> <li>демонстрация знаний по работе с текстами профессиональной направленности на государственных и иностранных языках.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике (по профилю специальности);</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul>