


Министерство образования и науки Республики Татарстан  
ГАПОУ «Казанский политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
НАЧАЛЬНИК ПРОИЗВОДСТВА  
ХОМИЧ М.А. 

«30»  2023 г



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ  
Казанский политехнический  
колледж 


Р.Р.Ахмадеев  
«30»  2023 г




**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения**  
**программы подготовки специалистов среднего звена**  
**- 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.**

Рассмотрена на заседании  
предметно-цикловой комиссии  
общепрофессиональных  
дисциплин

Протокол № 1

От «29»  2023 г.

Председатель ПЦК 

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения утвержденный приказом Минобрнауки России от 18 мая 2022 г. N 343, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии;
- основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.
- рабочей программы воспитания по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, 2023 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Казанский политехнический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

|    |  |    |
|----|--|----|
| 1. | ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ   | 4  |
| 2. | РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ   | 7  |
| 3. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ   | 8  |
| 4. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ   | 14 |
| 5. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 16 |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

### 1.1 Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

принятия управленческих решений;

расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;

обеспечения безопасных условий труда на производстве;

разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

участия в планировании основных показателей производства;

группировки и анализа информации;

расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ;

расчета суммы прибыли, процента рентабельности;

расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств;

ведения утвержденной учетно-отчетной документации;

проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию;

составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;

учета брака и анализа причин образования дефектов продукции;

**знать:**

принципы и формы организации производственного процесса;

методики расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути снижения затрат;

методики расчета экономических показателей;

принципы и виды планирования работы бригады (команды);

основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);

правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);

учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета;

материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;

нормы времени и выработки по технологическим операциям.

#### **уметь**

рассчитывать выход продукции в ассортименте;

рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;

оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость;

применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;

правильно оформлять учетно-отчетную документацию;

составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;

проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;

организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;

обеспечивать безопасные условия труда на производстве; использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);

сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления;

принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения;

правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;

проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.

Выпускник, освоивший программу ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения должен обладать личностными результатами в соответствии с рабочей программой воспитания по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения:

**ЛР.8** Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

**ЛР.9** Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

**ЛР.15** Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в строительной отрасли и системе жилищно-коммунального хозяйства личностного роста как профессионала

**ЛР.16** Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем при строительстве и эксплуатации объектов капитального строительства. Умение грамотно использовать профессиональную документацию.

**ЛР.17** Способный к самообразованию и профессиональному развитию по специальности, содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии

**1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

учебной нагрузки обучающегося всего – 190 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 190 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **обеспечение деятельности структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

| Код    | Наименование результата обучения   |
|--------|--|
| ПК 3.1 | Планировать основные показатели производственного процесса.  |
| ПК 3.2 | Планировать выполнение работ исполнителями.  |
| ПК 3.3 | Организовывать работу трудового коллектива.  |
| ПК 3.4 | Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.   |
| ПК 3.5 | Вести учетно-отчетную документацию.  |
| ОК 1   | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;   |
| ОК 2   | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;  |
| ОК 3   | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;  |
| ОК 4   | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;  |
| ОК 5   | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;   |
| 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; |
| ОК 7   | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;   |
| ОК 8   | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;   |
| ОК 9   | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.   |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

| Коды профессиональных общих компетенций  | Наименования разделов профессионального модуля              | Всего, час. | В т.ч. в форме практической. | Нагрузка во взаимодействии с преподавателем |                                     |                           |              |                           |                        |                           |
|--|---|-------------|------------------------------|---|-------------------------------------|---------------------------|--------------|---------------------------|------------------------|---------------------------|
|  |   |             |                              | В том числе                                 |                                     |                           |              |                           |                        |                           |
|  |   |             |                              | Всего                                       | Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) | Консультации | Промежуточная аттестация. | Самостоятельная работа | Учебная практика          |
|  |   |             |                              |   |                                     |                           |              |                           |                        | Производственная практика |
| 1  | 2   | 3           | 4                            | 5   | 6                                   | 7                         | 8            | 9                         | 10                     | 11                        |
| ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5<br>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09. | МДК 03.01 Организация работы структурного подразделения     | 100         | 24                           | 100   | 30                                  | 20                        | 2            | 6                         | -                      |                           |
|  | Учебная практика  | 36          | 36                           | 36  |                                     |                           |              |                           |                        | 36                        |
|  | Производственная практика (по профилю специальности), часов | 36          | 36                           | 36  |                                     |                           |              |                           |                        | 36                        |
|  | Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный)         | 18          |                              | 18  |                                     |                           |              | 18                        |                        |                           |



|  |        |     |    |     |    |    |   |    |   |    |    |
|--|--------|-----|----|-----|----|----|---|----|---|----|----|
|  | Всего: | 190 | 96 | 190 | 30 | 20 | 8 | 24 | - | 36 | 36 |
|--|--------|-----|----|-----|----|----|---|----|---|----|----|

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

| 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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч |
|---|---|---|
| 1   | 2   | 3   |
| <b>МДК. 03.01 Организация работы структурного подразделения</b>                           |   | <b>100/24п.п</b>  |
| <b>Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>                      |   |   |
| <b>Тема 1.1. Методика расчета выхода продукции</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>8/4</b>  |
|   | 1. Нормирование выхода продукции  | <b>4</b>  |
|   | 2. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения  |   |
|   | 3. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения  |   |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>4</b>  |
|   | Практическое занятие № 1. Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья животного происхождения            | <b>4</b>  |
| <b>Тема 1.2. Формы документов, порядок их заполнения</b>                                  | <b>Содержание</b>   | <b>12/2 п.п</b>   |
|   | 1. Формы документов, порядок их заполнения  | <b>6</b>  |
|   | 2. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения   |   |
|   | 3. Учет готовой продукции   |   |
|   | 4. Учет выполненных работ   |   |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>6</b>  |

|  |  |          |
|--|--|----------|
|  | Практическое занятие № 2. Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения          | 2        |
|  | Практическое занятие № 3. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией | 4        |
| Тема 1.3.<br>Основные приемы организации работы исполнителей                       | <b>Содержание</b>  | 14/4 п.п |
|  | 1. Бригадная форма организации труда   | 8        |
|  | 2. Основные приемы организации работы исполнителей   |          |
|  | 3. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад   |          |
|  | 4. Специальная оценка условий труда и производства   |          |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 6        |
|  | Практическое занятие № 4. Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов  | 2        |
|  | Практическое занятие № 5. Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения      | 2        |
| Тема 1.4.<br>Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки) | Практическое занятие № 6. Организация работы коллектива исполнителей   | 2        |
|  | <b>Содержание</b>  | 4        |
|  | 1. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения   | 4        |
|  | 2. Обслуживание производственной линии. Обслуживание рабочего места.   |          |
|  | 3. Механизация и автоматизация производственного процесса  |          |
|  | 4. Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения                  |          |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | -        |
| Тема 1.5.<br>Порядок оформления табеля учета рабочего времени                      | <b>Содержание</b>  | 8/2 п.п  |
|  | 1. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения                        | 4        |
|  | 2. Графики выхода на работу, виды графиков   |          |
|  | 3. Порядок оформления табеля учета рабочего времени  |          |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 4        |

|   |  |                |
|---|--|----------------|
|   | Практическое занятие № 7. Определение численности работников производства с учетом производственной программы  | 2              |
|   | Практическое занятие № 8. Ведение табеля учета рабочего времени работников   | 2              |
| <b>Тема 1.6.<br/>Методика расчета заработной платы</b>                      | <b>Содержание</b>  | <b>4/2 п.п</b> |
|   | 1. Сущность оплаты труда   | 2              |
|   | 2. Методика расчета заработной платы   |                |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 2              |
|   | Практическое занятие № 9. Расчет заработной платы работающих на производстве   | 2              |
| <b>Тема 1.7.<br/>Структура издержек производства и пути снижения затрат</b> | <b>Содержание</b>  | <b>8/4 п.п</b> |
|   | 1. Структура издержек производства   | 4              |
|   | 2. Пути снижения затрат  |                |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 4              |
|   | Практическое занятие № 10. Составление калькуляции на различные виды изделий   | 4              |
| <b>Тема 1.8.<br/>Методики расчета экономических показателей</b>             | <b>Содержание</b>  | <b>8/4 п.п</b> |
|   | 1. Расчет стоимости основных фондов  | 4              |
|   | 2. Расчет объема товарной продукции  |                |
|   | 3. Расчет цены на продукцию  |                |
|   | 4. Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции  |                |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 4              |
|   | Практическое занятие № 11. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации   | 4              |
| <b>Тема 1.9.<br/>Контроль за деятельностью структурного подразделения</b>   | <b>Содержание</b>  | 6              |
|   | 1. Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов питания животного происхождения | 6              |
|   | 2. Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску  |                |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | 3. Контроль производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения |           |
|  | 4. Контроль работы всех видов технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения    |           |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   |           |
|  | <b>Консультации</b>  | <b>2</b>  |
|  | <b>Экзамен</b>   | <b>6</b>  |
| <b>Содержание курсовой работы/п.п.</b><br>Введение. Основные положения. Проблемы исследования данной тематики. Современное состояние отрасли.<br>Планирование работы структурного подразделения<br>Расчет объема производства и реализации продукции<br>Расчет производственной программы<br>Расчет капитальных вложений<br>Расчет режима работы структурного подразделения<br>Расчет численности персонала структурного подразделения<br>Расчет калькуляции себестоимости продукции<br>Расчет технико-экономических показателей деятельности цеха<br>Расчет цены на продукции<br>Выводы (заключение) по результатам |  | <b>20</b> |
| <b>Учебная практика</b><br>1. Цели и задачи учебной практики, изучения структуры управления предприятия<br>2. Изучения функциональных обязанностей мастера подразделения, участие в управления первичным коллективом<br>3. Ведение документации установленного образца ( табеля учета рабочего времени)<br>4. Составление калькуляции готовой продукции<br>5. Расчет численности работников по категориям. Изучение условия труда, их безопасности<br>6. Составление отчетов о прохождении учебной практики  |  | <b>36</b> |
| <b>Производственная практика раздела 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>  |  | <b>36</b> |

|  |            |
|--|------------|
| <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Цели и задачи производственной практики, получение задания. Знакомство с предприятием, база практики</p> <p>2. Изучение локальных и нормативных актов организаций управленческой и организационной структуры</p> <p>3. Участие в планировании деятельности структурного подразделения,</p> <p>4. Участие в управлении структурным подразделением. Ознакомление с положением об оплате труда.</p> <p>5. Анализ основных технико – экономических показателей работы структурного подразделения. 6. Составление отчетов о прохождении производственной практики.</p> <p><b>Комплексный дифференцированный зачет</b></p> |            |
| <b>Всего</b>   | <b>190</b> |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы профессионального модуля имеется учебный кабинет «социально-гуманитарных дисциплин».

#### **Оборудование учебного кабинета:**

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий (конспект лекций, методические указания к практическим работам, схемы, презентации уроков)

#### **Технические средства обучения:**

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **4.2 Информационное обеспечение обучения Основные источники:**

1. Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) : учебник для среднего профессионального образования. — 2-е изд., с изм. / Н. А. Сафронов. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2023. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0059-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=359451>

#### **Дополнительные источники:**

1. Сафронов Н.А. Экономика организации (предприятия): учебник для СПО. Магистр, 2018

2. Зайцева, Т. В. Управление персоналом : учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 336 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0262-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1044004>

#### **Законодательные акты:**

1. Конституция Российской Федерации. М., «Юридическая литература», 2000.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Части первая и вторая. -М.: Ассоциация авторов и издателей «Тандем», издательство ЭКМОС, 1999.

3. Закон РФ "О защите прав потребителей" от 6.02.92 №2300-1 с последующими изменениями и дополнениями.

4. Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товара» от 23.09.92 г.

5. Закон РФ «Об информации, информатизации и защите информации» ФЗ -24 от 20.02.95 г. 6 ФЗ РФ № 108 «О рекламе» от 17.07.95 с последующими изменениями и дополнениями.

6. Федеральный закон Российской Федерации «Об акционерных обществах» от 26 декабря 1995г. № 208-ФЗ (ред. от 21.03.2002).

7. Федеральный закон Российской Федерации «О производственных кооперативах» от 8 мая 1996г. № 41-ФЗ (ред. от 14.05.2001).

8.Федеральный закон Российской Федерации «Об обществах с ограниченной ответственностью» от 8 февраля 1998 г. № 14-ФЗ (ред. от 21. (У. 2002). **Интернет-ресурсы**

1. [http://www.library.fa.ru/res\\_links.asp?cat=edu](http://www.library.fa.ru/res_links.asp?cat=edu) <http://economicus.ru/>
2. <http://diplom-inet.ru/resurseconom/>

**Сервисы и инструменты:**

- 1.Skype (режим доступа: <https://www.skype.com/>)
- 2.Zoom (режим доступа: [https:// zoom.us/](https://zoom.us/))
3. <https://disk.yandex.ru/>

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Обязательным условием допуска к производственной практике специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в рамках профессионального модуля Обеспечение деятельности структурного подразделения является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Требования к квалификации педагогических, инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Обеспечение деятельности структурного подразделения по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.**

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: наличие образования по профилю с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Учебные дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля: ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности, ОП.13 Правовое обеспечение профессиональной деятельности, ОП.14 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

## 5      КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Результаты<br>(освоенные умения, усвоенные знания)   | Формы и методы контроля и<br>оценки результатов обучения  |
|--|---|
| <b>Умения</b>  |   |
| <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;<br/> рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;<br/> планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;<br/> оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость;<br/> применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;<br/> правильно оформлять учетно-отчетную документацию;<br/> составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;<br/> проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;<br/> организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;<br/> обеспечивать безопасные условия труда на производстве; использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);<br/> сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления;<br/> принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения;<br/> правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по</p> | <p>Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении индивидуальных работ, тестирования и др. видов текущего контроля.</p> |



|   |   |
|---|---|
| <p>товарному оформлению и хранению продукции;<br/>         проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;<br/>         составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;<br/>         определять потребности в рабочей силе;<br/>         проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий</p>   |   |
| <b>Знания</b>   |   |
| <p>принципы и формы организации производственного процесса;<br/>         методики расчета выхода продукции;<br/>         структуру издержек производства и пути снижения затрат;<br/>         методики расчета экономических показателей;<br/>         принципы и виды планирования работы бригады (команды);<br/>         основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);<br/>         правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;<br/>         способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);<br/>         учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета;<br/>         материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> | <p>Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении индивидуальных работ, тестирования и др. видов текущего контроля.</p> |

| <b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>                               | <b>Основные показатели оценки результата</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>  |
|---|--|--|
| ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.            | -эффективность личного участия в планировании основных показателей производства; -грамотность расчет основных показателей производства в соответствии с действующими методиками расчёта  | Защита выполненных практических занятий, дифференцированный зачет, защита курсовой работы, производственная практика, экзамен (квалификационный) устный, письменные, практические методы контроля и оценки |
| ПК3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.                             | -своевременное и грамотное планирование выполнения работ исполнителями; -обоснованность выбора методов организации технологических процессов, использования технологического оборудования и сырья в соответствии с действующими методами расчета | Защита выполненных практических занятий, дифференцированный зачет, защита курсовой работы, производственная практика, экзамен (квалификационный) устный, письменные, практические методы контроля и оценки |
| ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.                            | -точность и грамотность организации работы трудового коллектива при осуществлении производственной деятельности; - обоснованность принятия управленческих решений, связанных с организацией работы   | Защита выполненных практических занятий, дифференцированный зачет, защита курсовой работы, производственная практика, экзамен (квалификационный) устный, письменные, практические методы                   |
| ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. | -эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; - объективная оценка результатов выполнения работ исполнителями; -   | Защита выполненных практических занятий, дифференцированный зачет, защита курсовой работы, производственная практика, экзамен  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | правильность расчета эффективности деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методики  | (квалификационный) устный, письменные, практические методы контроля и оценки   |
| ПК 3.5 Вести учетно-отчетную документацию.   | -правильность ведения утвержденный учетноотчетной документации в соответствии с эталоном;<br>-точность заполнения реквизитов учетноотчетной документации в соответствии с постановлением Госкомстата РФ от 29.09.1997 №68 «Об утверждении | Защита выполненных практических занятий, дифференцированный зачет, защита курсовой работы, производственная практика, экзамен (квалификационный) устный, письменные, практические методы контроля и оценки |
| ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;  | -ответственное отношение к освоению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю; -планирование трудоустройства по получаемой специальности   | -Портфолио обучающегося. Практические занятия. Защита курсовой работы. Отзывы руководителей практики. Экзамен (квалификационный). Оценка, наблюдение преподавателями.                                      |
| ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; | -рациональный выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач в области расчетов с бюджетом и внебюджетном фондами; -адекватная оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач                      | -Портфолио обучающегося. Практические занятия. Защита курсовой работы. Отзывы руководителей практики. Экзамен (квалификационный). Оценка, наблюдение преподавателями.                                      |

|   |  |   |
|---|--|---|
| ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;    | -эффективное решение стандартных и нестандартных ситуаций в области организации расчётов с бюджетом и внебюджетными фондами;<br>-готовность нести ответственность за результаты принятых решений | -Портфолио обучающегося. Практические занятия. Защита курсовой работы. Отзывы руководителей практики. Экзамен (квалификационный). Оценка, наблюдение преподавателями. |
| ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;  | -оперативный поиск и грамотное применение необходимой информации для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного роста  | -Портфолио обучающегося. Практические занятия. Защита курсовой работы. Отзывы руководителей практики. Экзамен (квалификационный). Оценка, наблюдение преподавателями. |
| ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;   | -демонстрация навыков использования информационнокоммуникационные технологии в профессиональной деятельности   | -Портфолио обучающегося. Практические занятия. Защита курсовой работы. Отзывы руководителей практики. Экзамен (квалификационный). Оценка, наблюдение преподавателями. |
| 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 | -эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями в ходе выполнения профессиональных задач;   | -Портфолио обучающегося. Практические занятия. Защита курсовой работы. Отзывы руководителей практики. Экзамен (квалификационный). Оценка, наблюдение преподавателями. |

|   |  |   |
|---|--|---|
| стандарты антикоррупционного поведения;   |  |   |
| ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;</li> <li>- самостоятельный, профессиональноориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.);</li> <li>- составление резюме;</li> <li>- посещение дополнительных</li> </ul> | -Портфолио обучающегося. Практические занятия. Защита курсовой работы. Отзывы руководителей практики. Экзамен (квалификационный). Оценка, наблюдение преподавателями. |
| ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ инноваций в области разработки технологических процессов;</li> </ul>   | -Портфолио обучающегося. Практические занятия. Защита курсовой работы. Отзывы руководителей практики. Экзамен (квалификационный). Оценка, наблюдение преподавателями. |
| ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ инноваций в области разработки технологических процессов;</li> </ul>   | -Портфолио обучающегося. Практические занятия. Защита курсовой работы. Отзывы руководителей практики. Экзамен (квалификационный). Оценка, наблюдение преподавателями. |