

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
среднего профессионального образования
специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)**

1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Является обязательной частью профессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

Особое значение профессиональный модуль имеет при формировании и развитии ВД 4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ПК 4.1, 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. ПК 4.5.

Профессиональный модуль ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения» реализуется в 8 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи профессионального модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны освоить основной вид деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения» и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции:

Владеть навыками	Н 4.1.01	планирования основных показателей производственного процесса
	Н 4.1.02	оценки эффективности производственного процесса
	Н 4.1.03	принятия управленческих решений по организации производственного процесса
	Н 4.2.01	планирования работ структурного подразделения
	Н 4.2.02	оценки эффективности деятельности структурного подразделения
	Н 4.2.03	принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
	Н 4.3.01	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Н 4.3.02	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре
	Н 4.3.03	инструктажа и обучения персонала на рабочих местах
	Н 4.3.04	обеспечения безопасных условий труда на производстве
	Н 4.3.05	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	Н 4.3.06	участие в планировании основных показателей производства
	Н 4.4.01	группировки и анализа информации
	Н 4.4.02	расчета показателей производительности труда
	Н 4.4.03	расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда
	Н 4.4.04	расчета суммы прибыли, процента рентабельности
	Н 4.4.05	расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
	Н 4.5.01	ведения утвержденной учетно-отчетной документации
	Н 4.5.02	проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию
	Н 4.5.03	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
	Н 4.5.04	учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
Уметь	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
	Уо 01.02	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы

	Уо 02.04	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
	Уо 03.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
	У 4.1.01	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;
	У 4.1.02	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения
	У 4.2.01	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями
	У 4.2.02	оформлять и проверять планы работ по установленной форме
	У 4.3.01	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья
	У 4.3.02	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре
	У 4.3.03	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
	У 4.3.04	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
	У 4.3.05	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
	У 4.4.01	использовать различные методы контроля работы трудового коллектива
	У 4.4.02	осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам
	У 4.4.03	сопоставления результатов работы стандартам деятельности
	У 4.4.04	принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
	У 4.5.01	оформлять учетно-отчетную документацию
	У 4.5.02	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
	У 4.5.03	проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию
	У 4.5.04	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
	У 4.5.05	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
	У 4.5.06	определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
Знать	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Зо 02.05	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива
	Зо 04.02	психологические особенности личности
	Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	З 4.1.01	принципы и формы организации производственного процесса
	З 4.1.02	методики расчета выхода готовой продукции
	З 4.1.03	структура издержек производства и пути снижения затрат
	З 4.1.04	методики расчета экономических показателей
	З 4.2.01	принципы планирования работ исполнителям
	З 4.2.02	основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
	З 4.3.01	принципы планирования работы трудового коллектива

	3 4.3.02	основные приемы организации работы трудового коллектива
	3 4.3.03	правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
	3 4.4.01	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
	3 4.5.01	учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья
	3 4.5.02	основы производственного учета
	3 4.5.03	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
	3 4.5.04	нормы времени и выработки по технологическим операциям

3.Количество часов на освоение программы профессионального модуля

в том числе в форме практической подготовки 18 часов

в том числе обязательная часть – 206 часов

Из них на освоение МДК 126 часов

в том числе самостоятельная работа 69 часов

практики,

в том числе учебная 36 часов

производственная 36 часов

Промежуточная аттестация 6 часов

4. Содержание профессионального модуля

МДК.04.01 Управление деятельностью структурного подразделения

Раздел 1. Организация управления деятельностью структурного подразделения

Тема 1.1. Основы организации управления предприятием и производством продукции

Тема 1.2. Планирование основных экономических показателей работы организации и ее структурных подразделений, организация производственного процесса

Раздел 2. Организация управления трудовыми ресурсами

Тема 2.1. Организация труда и управление персоналом

УП.04.01 Учебная практика «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

1. Расчет численности работников структурного подразделения;
2. Оформление табеля учета рабочего времени;
3. Расчёт зарплаты работников структурного подразделения;
4. Составление калькуляции себестоимости отдельных видов продукции на основании первичной документации по экономической деятельности организации;
5. Расчет прибыли и рентабельности от реализации продукции предприятий различных организационно - правовых форм хозяйствования;
6. Разработка бизнес-плана переработки продукции животноводства

ПП.04.01 Производственная практика «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

1. Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности;
2. Ознакомление со структурой предприятия;
3. Проведение анализа экономических показателей предприятия переработки;
4. Проведение анализа производственных показателей предприятия переработки;
5. Определение основных производственных показателей работы предприятия;
6. Определение потребности в материально- технических ресурсах;
7. Определение выхода продукции;
8. Участие в управлении первичным трудовым коллективом в рамках структурного подразделения;
9. Участие в организации технологического процесса производства;
10. Выполнение работ по оформлению документации установленного образца в соответствии с заданными условиями;
11. Выполнение работ по оформлению табеля учета рабочего времени и штатного расписания.

Экзамен по модулю

5. Результаты освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрация знаний, умений и практического опыта по выбору способа решения профессиональных задач, применительно к организационно-технологическому обеспечению производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Комплексный экзамен
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Демонстрация знаний, умений и практического опыта по поиску, подбору, изучению материала в информационных ресурсах разного характера, первичной обработке информации (выделение основного, сравнение, классификация, интерпретация, составление таблиц, подготовка текстов и иных форматов представления результатов, подведение итогов по прочитанному).	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Демонстрация знаний, умений и практического опыта по планированию и реализации профессионального развития в сфере производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на основе правовой и финансовой грамотности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация знаний, умений и практического опыта по эффективному взаимодействию и работе в коллективе и команде	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;	Демонстрация знаний, умений и практического опыта по использованию профессиональной документации на государственном и иностранном языках	
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Демонстрация знаний технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продуктов питания из растительного сырья; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья; методы планирования технологических	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса,

	операций производства продуктов питания из растительного сырья Умений анализировать состояние рынка продуктов питания из растительного сырья, планировать работу структурного подразделения; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях, навыков расчета сменных показателей производства продуктов питания в соответствии с результатами анализа состояния рынка	результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Комплексный экзамен
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Демонстрация Знаний сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья Умений определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья; организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Навыков принятия управленческих решений; разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков автоматизированных технологических линий в соответствии со сменными показателями	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Экспертное наблюдение и оценка работ на учебной практике. Отзывы по результатам прохождения производственной практики. Комплексный экзамен
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	Демонстрация Знаний виды, формы и методы мотивации персонала производства продуктов питания из растительного сырья; требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья; Умений инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья Навыков организации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Экспертное наблюдение и оценка работ на учебной практике. Отзывы по результатам прохождения производственной практики. Комплексный экзамен
ПК 4.4. Контролировать	Демонстрация	Экспертное наблюдение

ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Знаний методов контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья; Умений контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Навыков контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	и оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Экспертное наблюдение и оценка работ на учебной практике. Отзывы по результатам прохождения производственной практики. Комплексный экзамен
ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию	Демонстрация Знаний правил первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья; методы использования программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства Умений 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, вести учётно-отчетную документацию Навыков ведения учётно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Экспертное наблюдение и оценка работ на учебной практике. Отзывы по результатам прохождения производственной практики. Комплексный экзамен

6. Разработчик программы: к.э.н, доцент кафедры организации производства и предпринимательской деятельности в АПК Шалаев А.В.