

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля
ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Специальность
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Брянск, 2023

ББК 74.57
Р 13

Согласована:

Зав. библиотекой
Ильютенко С.Н.
«18» 05 2023 г.

Рассмотрена и рекомендована:

ЦМК профессиональных модулей
Протокол № 9
«18» 05 2023 г.
Председатель ЦМК
Демченко Н.И.

Утверждаю:

Заместитель директора по
учебной работе центра СПО
Ильинская Л.А.
«18» 05 2023 г.

Р 13

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»/ Сост. Н. Н. Филатова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2023.- 25 с.

Рабочая программа профессионального ПМ .04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

СОГЛАСОВАНА:

АО «Брянский хлебокомбинат №1»

Е.А. Иванова зам. генерального
директора по качеству - г.г. Текелов
Ф.И.О., должность, подпись



«18» 05 2023 г.

ББК 74.57

© Филатова Н.Н., 2023
© Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.3.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.3.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация работы 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:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>ПО1 планирования основных показателей производственного процесса; ПО2 оценки эффективности производственного процесса; ПО3 принятие управленческих решений по организации производственного процесса, ПО4 планирования работ структурного подразделения; ПО5 оценки эффективности деятельности структурного подразделения; ПО6 принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; ПО7 расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; ПО8 инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; ПО9 обеспечения безопасных условий труда на производстве; ПО10 разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; ПО11 участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; ПО12 расчета показателей производительности труда; ПО13 расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; ПО14 расчета суммы прибыли, процента рентабельности; ПО15 расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации; ПО16 проверка товарного оформления и хранения продукции; ПО17 оформление документов на отпущенную продукцию; ПО18 составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; ПО19 учет брака и анализ причин образования дефектов продукции</p>
<p>Уметь</p>	<p>У1 рассчитывать выход продукции в ассортименте; У2 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; У3 планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; У4 оформлять и проверять планы работ по установленной</p>

	<p>форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>У5 рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>У6 проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>У7 организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>У8 обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;</p> <p>У9 осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;</p> <p>У10 принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию;</p> <p>У11 проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</p> <p>У12 проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>У13 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p> <p>У14 вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>У15 определять потребности в рабочей силе;</p> <p>У16 вести учет рабочего времени</p>
<p>Знать</p>	<p>31 принципы и формы организации производственного процесса;</p> <p>32 методики расчета выхода продукции;</p> <p>33 структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>34 методики расчета экономических показателей;</p> <p>35 принципы планирования работ исполнителями;</p> <p>36 основные приемы организации работ исполнителей;</p> <p>37 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);</p> <p>38 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>39 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива;</p> <p>310 основные приемы организации работы трудового</p>

	<p>коллектива;</p> <p>311 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>312 основы производственного учета;</p> <p>313 материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p> <p>314 нормы времени и выработки по технологическим операциям;</p>
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 234 часа.

в том числе в форме практической подготовки - 44

Из них:

на освоение МДК 04.01- 144 часа, в том числе самостоятельную работу- 8 часов;

на практики: производственную (по профилю специальности) - 72 часа.

Промежуточная аттестация (экзамен) - 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды ПК, ОК	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образоват. программы, час	В том числе в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час					Самост. работа			
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Учебная		Производственная		
				Обучение по МДК, в час.			всего, часов				Практики	
				практические занятия, часов	курсовая работа, часов	в т.ч.						
всего, часов	практические занятия, часов	курсовая работа, часов	Учебная			Производственная						
1	2	3	3	4	5	6	7	8	9			
ПК 4.1-4.5 ОК 01.,09.	Раздел 1. Планирование работы структурного подразделения	84	26	80	26	-			4			
ПК 4.3 - 4.5 ОК 01.,09.	Раздел 2. Организация и контроль работы структурного подразделения	38	12	36	12	-			2			
ПК 4.4, 4.5 ОК 01.,09.	Раздел 3. Ведение учетной документации	22	6	20	6				2			
ПК 4.1-4.5	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72					-	72				
	Промежуточная аттестация(экзамен)	18										
	Всего:	234	44	136	44		-	72	8			

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, освоению которых способствует элемент рабочей программы, результаты обучения (освоенные практический опыт, умения и знания)
Раздел 1. Планирование работы структурного подразделения		80	
МДК.04.01. Организация работы структурного подразделения			
Тема 1.1. Планирование деятельности структурного подразделения	<p>Содержание</p> <p>Основные черты и задачи промышленного предприятия. Классификация предприятий. Производственная структура предприятия, виды деятельности и их взаимосвязь. Хлебопекарная промышленность: состав, роль, значение в экономике. Сущность и значение планирования. Виды планирования. Принципы и методы планирования, нормативная база. Бизнес - планирование. Риски и несостоятельность предприятий.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Составление бизнес - плана. Составление устава предприятия, учредительного договора, локального акта. Составление должностной инструкции технолога.</p>	18	<p>OK01, OK09 ПК4.1,ПК4.2,ПК4.5 ПО1,ПО2,ПО4,ПО5 У3,У4,У10 35,311</p>
Тема 1.2. Планирование использования ресурсов и затрат на производство	<p>Содержание</p> <p>Планирование необходимых ресурсов. Производственная программа предприятия: сущность, значение, показатели. Планирование использования мощности, технического</p>	20	<p>OK01, OK09 ПК4.1,ПК4.2,ПК4.5 ПО7,ПО11,ПО12,ПО15</p>

	<p>развития производства.</p> <p>Планирование затрат на производство. Сырьевые ресурсы хлебопекарной промышленности. Кадры предприятий. Производительность труда. Организация заработной платы. Основные фонды предприятий. Оборотные средства предприятий.</p>		У1, У2,У15,У16 32,34,313,314
	Практические занятия	10	
	<p>Расчет показателей производительности труда</p> <p>Расчет показателей использования оборотных средств организации</p> <p>Расчет заработной платы основных производственных рабочих. Расчет фонда оплаты труда.</p> <p>Расчет показателей использования основных фондов, амортизации.</p>		
Тема 1.3. Планирование финансовых результатов	Содержание	16	
	<p>Себестоимость продукции. Сущность, значение и виды себестоимости. Содержание и структура статей калькуляции в хлебопекарной промышленности. Смета затрат на производство. Источники и резервы снижения себестоимости.</p> <p>Сущность и показатели экономической эффективности производства. Сущность прибыли, источники ее образования. Рентабельность производства. Налогообложение предприятий. Инвестиционная деятельность предприятия.</p>		ОК01, ОК09 ПК4.1,ПК4.2,ПК4.5 ПО7,ПО11,ПО12, ПО15 У1, У2,У15,У16 32,34,313,314
	Практические занятия	8	
	<p>Составление калькуляции изделия, сметы затрат</p> <p>Определение цены и стоимости товара</p> <p>Расчет прибыли и рентабельности отдельных видов товаров</p>		
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.	4	
	<p>1. Создание презентаций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выход продукции и производственная мощность - Затраты, связанные с материалами и сырьем - Смета и калькуляции, общее и различия - Финансовые результаты работы предприятия <p>2. Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебно-методической и специальной литературой,</p>		

материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет); 3. Подготовка к практическим работам с использованием учебно-методической литературы, оформление практических работ и подготовка к их защите.			
Раздел 2. Организация и контроль работы структурного подразделения		36	
МДК.03.01. Организация работы структурного подразделения			
Тема 2.1. Организация работы структурных подразделений	Содержание	12	
	Организационная структура управления. Понятие организационно-управленческой структуры. Делегирование полномочий. Виды организационных структур и их преимущества и недостатки. Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки). Организация производственного процесса. Организационно - техническая подготовка и оперативное регулирование производства. Организация технического обслуживания. Организация ремонтного производства. Организация транспортного обслуживания. Организация энергообеспечения производства. Организация складского и тарного хозяйства.		ОК01, ОК09 ПК4.2,ПК4.3,ПК4.5 ПО2,ПО3,ПО4,ПО6, ПО16 У8, У9,У10 35,36,37,310,314
	Практические занятия	8	
Тема 2.2. Контроль за деятельностью структурного подразделения	Содержание	12	
	Понятие контроля. Сущность контроля, его функции и виды. Этапы проведения контроля. Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда. Контроль		ОК01, ОК09 ПК4.2,ПК4.3,ПК4.5 ПО2,ПО3,ПО4,ПО6,

	<p>производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов растительного происхождения.</p> <p>Контроль качества и количества выпускаемой продукции. Качество и его показатели. Организация контроля качества продукции на предприятии. Виды и методы контроля качества.</p>		ПО16 У8, У9, У10 35,36,37,310,314
	Практические занятия	4	
	<p>Разработка схемы процесса контроля деятельности сотрудников подразделения.</p> <p>Расчет финансовых показателей деятельности организации и ее подразделений.</p>		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 2		2	
<p>1. Создание презентаций:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Виды традиционных организационно-управленческих структур; – Автоматизация и механизация труда; – Кооперирование и специализация производства; – Нормирование труда. <p>2. Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебно-методической и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет);</p> <p>3. Подготовка к практическим работам с использованием учебно-методической литературы, оформление практических работ и подготовка к их защите;</p> <p>4. Решение профессиональных задач по совершенствованию заданных структур управления, определение коэффициентов механизации, автоматизации, кооперирования, продолжительности производственного цикла.</p> <p>5. Провести фотографию своего дня и определить по ней своего дня потери времени.</p>			
Раздел ПМ 3.		20	
Ведение учетной документации			
МДК.04.01.			
Управление структурным подразделением организации			
Тема 3.1.	Содержание	14	
Ведение учетной документации	Документооборот. Сущность документооборота. Виды документов и		ОК01, ОК09 ПК4.5

	<p>их реквизиты. Составление основных документов. Положение о структурном подразделении, должностная инструкция, другие регламентирующие документы.</p> <p>Формы документов, порядок их заполнения. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов растительного происхождения. Табель учета рабочего времени. Документы строгой отчетности. Складской учет. Нормативная база по оформлению документации.</p>		ПО17,ПО18 У4, У12 38,311,312
	<p>Практические занятия</p>	<p>6</p>	
	<p>Ведение документации установленного образца. Заполнение табеля учета времени, составление отчетов.</p>		
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.</p>	<p>Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебно-методической и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет)</p>	<p>2</p>	
<p>Производственная практика (по профилю специальности).</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – изучение инструкции по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности; – ознакомление с методикой расчета основных экономических показателей; – заполнение табеля учета времени; – организация расчета оплаты труда; – расчет норм времени для определенных видов работ; – ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. 		<p>72</p>	
<p>Промежуточная аттестация (экзамен)</p>		<p>18</p>	ОК01,ОК09 ПК4.1 - ПК4.5 ПО1-ПО19 У1-У16 31-314
<p>Всего по модулю:</p>	<p>208</p>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение профессионального модуля

Реализация рабочей программы профессионального модуля осуществляется в:

Кабинет экономики отрасли, менеджмента № 34.

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, плакаты, стенды, комплект презентаций, учебно-методический комплекс ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

С целью обеспечения выполнения обучающимися практических заданий на практических занятиях с использованием персональных компьютеров, в процессе изучения профессионального модуля используется **лаборатория информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности № 25**

Учебная аудитория для проведения практических занятий, самостоятельной работы, текущего контроля, для курсового проектирования.

Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры ITP Business – 15 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 10(контракт №112 от 30.07.2015), 1С: Предприятие 8(лицензионный договор 2205 от 17.06.2015), LibreOffice (бесплатное\свободно распространяемое), Яндекс.Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Наш Сад 10(контракт №ССГ_БР-542 от 04.10.2017), GIMP (бесплатное\свободно распространяемое), Inkscape Project(бесплатное\свободно распространяемое), СПС Консультант Плюс(договор 5329-С от 01.06.2015), Налогоплательщик ЮЛ(бесплатное\свободно распространяемое), Экономический анализ 4.0(договор 2007\158 от 23.10.07), MathCad Edu, Ramus Educational (бесплатное\свободно распространяемое), Bizagi Modeler(бесплатное\свободно распространяемое), 7 Zip(бесплатное\свободно распространяемое).

Методическое обеспечение профессионального модуля: учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения, включающий учебное пособие, практикум, методические указания по изучению профессионального модуля, методические рекомендации по преподаванию профессионального модуля, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предусматривает производственную практику (по профилю специальности).

3.2 Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники (ОИ):

1. Участие в организации работы коллектива на производственном участке : учеб. пособ. / Сост. Н. Н. Филатова. – Брянск : Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020. – 106 с.
2. Обеспечение деятельности структурного подразделения. Практикум : учеб.-методическое пособие / Сост. Н. Н. Филатова. – Брянск : Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2023. – 52 с.
3. Костромина, С. Н., Психология делового общения : учебник / С. Н. Костромина, Е. В. Зиновьева, Н. Л. Москвичева, ; под ред. Н. В. Бордовской. — Москва : КноРус, 2023. — 291 с. — ISBN 978-5-406-11523-7. — URL: <https://book.ru/book/949423> (дата обращения: 29.04.2023). — Текст : электронный.
4. Кочиш, И. И. Управление структурным подразделением организации (предприятия) и малым предприятием : учебное пособие / И. И. Кочиш, П. Н. Виноградов, Е. Ю. Пеньшина. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2021. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/196237> (дата обращения: 29.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Алексеев, С. Г. Экономика и организация производства на предприятиях пищевой промышленности : учебное пособие / С. Г. Алексеев, Р. Д. Алексеева, С. Ю. Бадмаева. — 2-е изд. доп. и перераб. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2016. — 260 с. — ISBN 978-5-89230-837-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/236078> (дата обращения: 29.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники (ДИ)

1. Грибов, В. Д., Экономика организации (предприятия) : учебник / В. Д. Грибов, В. П. Грузинов, В. А. Кузьменко. — Москва : КноРус, 2023. — 407 с. — ISBN 978-5-406-10330-2. — URL: <https://book.ru/book/944957> (дата обращения: 29.04.2023). — Текст : электронный.
2. Грибов, В. Д., Менеджмент : учебное пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2022. — 275 с. — ISBN 978-5-406-09578-2. — URL: <https://book.ru/book/943205> (дата обращения: 29.04.2023). — Текст : электронный.
3. Вайцеховская, С. С. Бизнес-планирование организации деятельности предприятий малого агробизнеса : учебное пособие / С. С. Вайцеховская. — Ставрополь : СтГАУ, 2018. — 49 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/141589> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник / Т.Б. Цыганова.- 3-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2010. – 448 с.: ил.
5. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учеб. для СПО. – М.: Академия, 2016. – 480 с. – (Профессиональное образование)

Интернет- ресурсы (И-Р):

1. РОСЭК регулярный обзор ситуации. Экономический консалтинг [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.rosec.ru/glavbuh/articles> . – Дата обращения: 14.05.2023. – Заглавие с экрана.
2. Административно-управленческий портал [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.aup.ru/> .– Дата обращения: 14.05.2023. – Заглавие с экрана.
3. Консультант Плюс. Общероссийская сеть информационно-правовых услуг [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.consultant.ru.> – Дата обращения: 14.05.2023. – Заглавие с экрана.
4. Портал Брянской государственной сельскохозяйственной академии Раздел «Научная библиотека» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.bgsha.com>. – Дата обращения: 14.05.2023. – Заглавие с экрана.
5. ЭБС «Book.ru» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <https://www.book.ru/>. - Дата обращения: 14.05.2023. - Заглавие с экрана

4. 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.	<p>точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции);</p> <p>обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы;</p> <p>правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практики; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	<p>правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения;</p> <p>точность ведения сырья и расходных материалов в соответствие с первичной документацией;</p> <p>правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья;</p> <p>обоснованность принятия управленческих решений.</p>	<p>- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
ПК 4.3 Организовывать	точность и грамотность организации работы по сборникам	

работу трудового коллектива.	рецептур и технологическим картам;	
	обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации;	
	грамотность составления рецептуры разных видов продукции	
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями;	
	объективная оценка результатов работы трудового коллектива;	
	правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.	
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию.	Знание правил первичного документооборота учета и отчетности;	
	правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном;	
	точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.	

Технологии формирования общих компетенций

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе
	адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;	

различным контекстам;	оптимальность определения этапов решения задачи;	практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
	адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска;	
	адекватность определения источников нужных ресурсов;	
	разработка детального плана действий;	
	правильность оценки рисков на каждом шагу;	
	точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы;	собеседование, наблюдение за учебной и внеучебной деятельностью студента, интерпретация результатов собеседования и наблюдения
	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	
	точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	
	правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	