

**к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья**

**Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	10
2. Структура и содержание профессионального модуля	12
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	12
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	12
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	13
3. Условия реализации профессионального модуля	20
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	20
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	20
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: планировать основные показатели производственного процесса.

ПМ.04 изучается в профессиональном цикле.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	<i>методы работы в профессиональной и смежных сферах</i>	-
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	<i>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения</i>	
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	составлять различные правовые документы	<i>содержание актуальной нормативно-правовой документации</i>	
ОК 04	взаимодействовать с	психологические	

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы деятельности коллектива	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	демонстрировать осознанное поведение	значимость профессиональной деятельности	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	

укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности			
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	<i>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</i>	
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	У 4.1/01. Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья У 4.1./02. Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ У 4.1/03. Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях У 4.1/04. Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях У 4.1/05. Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного	З 4.1/01. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья З 4.1/02. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 4.1/03. Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья З 4.1/04. Методы	<i>Н 4.1/01. Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.1/02. Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.1/03. Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.1/04. Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Н 4.1/05. Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов</i>

	сырья на автоматизированных линиях	расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья З 4.1/05.Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 4.1/06.Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья З 4.1/07.Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями З 4.1/08.Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	питания из растительного сырья. <i>Н 4.1/06.Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья</i>
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	У 4.2/01. Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях У 4.2/02. Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного	З 4.2/01. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 4.2/02.Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на	Н 4.2/01. Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Н 4.2/02. Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства

	сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	автоматизированных технологических линиях З 4.2/03.Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья З 4.2/04.Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	продуктов питания из растительного сырья. Н 4.2/03. Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	У 4.3/01.Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья У 4.3/02.Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ У 4.3/03.Определять эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях У 4.3/04.Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов	З 4.3/01.Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья. З 4.3/02.Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. З 4.3/03.Основные методы и приемы обеспечения информационной	Н 4.3/01.Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.3/02.Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.3/03.Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.3/04.Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного

	питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	сырья на автоматизированных технологических линиях Н 4.3/05.Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья. Н 4.3/06.Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.3/07.Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.3/08.Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	У 4.4/01.Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях У 4.4/02.Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных	З 4.4/01.Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья З 4.4/02.Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями автоматизированных линий в соответствии с технологическими инструкциями З 4.4/03.Виды, формы и методы мотивации,	Н 4.4/01.Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.4/02.Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.4/03.Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации

	технологических линиях У 4.4/03.Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 4.4/04.Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	технологии производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.4/04.Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Н 4.4/05.Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья. Н 4.4/06.Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.4/07.Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 4.5. Вести учетно - отчетную документацию	У 4.5/01.Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	З 4.5/01.Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 4.5/02.Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных	Н 4.5/01.Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.5/02.Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.5/03.Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению

		технологических линиях З 4.5/03.Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.5/04.Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Н 4.5/05.Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья. Н 4.5/06.Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.5/07.Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1 2	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями ПК 4.5. Вести учетно - отчетную документацию	<i>Навыки:</i> -планирования работы структурного подразделения; -оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; -принятия управленческих решений; <i>Умения:</i> -рассчитывать выход продукции в ассортименте; -вести табель учета рабочего времени работников; -рассчитывать заработную плату; -рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; -организовать работу коллектива исполнителей; -оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; <i>Знания:</i> -методику расчета выхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей; - основные приемы организации работы исполнителей; - формы документов, порядок их заполнения	Тема 1.3. Тема 1.6.	10 14	по запросу работодателя АО «Покровский хлеб» в рамках освоения специальности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ²	60	
- лекционные занятия	44	
- практические, лабораторные занятия		16
Практика, в т.ч.:	108	
учебная		36
производственная		72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК.04.01 Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения в форме диф. зачета</i> <i>УП 04.01- диф. зачет</i> <i>ПП 04.01- диф. зачет</i> ПМ.04.ЭК – демонстрационный экзамен	12	
Всего	180	124

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ³ , из них	лекционные занятия	практические, лабораторные занятия	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01-09	Раздел 1 <i>МДК.04.01 Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения</i>	60			60	44	16		
ПК 4.1.- ПК 4.5	Учебная практика	36						36	
ПК 4.1.- ПК 4.5	Производственная практика	72							72
ОК 01-09 ПК 4.1.- ПК 4.5	Промежуточная аттестация ПМ.04.ЭК – демонстрационный экзамен	12							
	Всего:	180			60			36	72

² Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

³ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения			
МДК.04.01 Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения			
Тема 1.1. Основы организации управления предприятием	Содержание	-4-	ОК 01-09 ПК 4.1.-ПК 4.2
	1. Основные понятия сферы управления, цели и задачи управления. Структурное подразделение предприятия. Уровни руководства.	2/2	
	2. Организационные структуры управлением предприятием. Типы организационных структур. Факторы, влияющие на организационные структуры управления.	2/4	
Тема 1.2. Планирование основных показателей производственного процесса	Содержание	-14-	ОК 01-09 ПК 4.1.
	1. Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья	2/6	
	2. Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	2/8	
	3. Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья	2/10	
	4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	2/12	
	Практические занятия		
	Практическое занятие 1. Расчёт плановых показателей выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на	2/14	

	автоматизированных линиях		
	Практическое занятие 2. Определение потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	2/16	
	Практическое занятие 3. Определение технологической эффективности работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	2/18	
Тема 1.3. Планирование выполнения работ исполнителями	Содержание	-10-	ОК 01-09 ПК 4.2.
	1. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания.	2/20	
	2. Технологии производства и организации производственных и технологических процессов.	2/22	
	3. Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья	2/24	
	4. Планирование работы структурного подразделения	2/26	
	Практические занятия		
Тема 1.4. Организация работы трудового коллектива	Практическое занятие 4. Применение методик расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания. Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт	2/28	ОК 01-09 ПК 4.3
	Содержание	-8-	
	1. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства.	2/30	
	2. Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала	2/32	
	3. Типы производства и их технико-экономические характеристики	2/34	

	Практические занятия		
	Практическое занятие 5. Способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления . Методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов	2/36	
Тема 1.5. Контроль хода и оценка результатов работы трудового коллектива	Содержание	-6-	ОК 01-09 ПК 4.4
	1. Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания. Требования к качеству выполнения технологических операций. Мотивация и стимулирование персонала	2/38	
	Практические занятия		
	Практическое занятие 6. Применение методов контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	2/40 2/42	
Тема 1.6. Ведение учетно – отчетной документации	Содержание	-14-	ОК 01-09 ПК 4.5
	1. Понятие, назначение, требования к документам. Классификация документов.	2/44	
	2. Отчетная документация подразделения. Документооборот, формы документов.	2/46	
	3. Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания.	2/48	
	4. Учет и контроль товаров, готовой продукции и товарооборота	2/50	
	5. Порядок заполнения основных форм документов, применяемых на предприятиях	2/52	
	Практические занятия		
	Практическое занятие 7. Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	2/54 2/56	

Дифференцированный зачет (из практических занятий)	2/58 2/60	ОК 01-09 ПК 4.1.-ПК 4.5
Учебная практика Виды работ: У 4.1/01.Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья У 4.1./02.Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ У 4.1/03.Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях У 4.1/04.Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях У 4.1/05.Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях У 4.2/01. Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях У4.2/02. Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений У 4.3/01.Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья У 4.3/02.Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ У 4.3/03.Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях У 4.3/04.Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-36- 6/6 6/12 6/18 6/24 6/30 6/36	ОК 01-09 ПК 4.1.-ПК 4.5
Производственная практика Виды работ:	-72-	ОК 01-09 ПК 4.1.-ПК 4.5

Н 4.1/01.Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	6/6	
Н 4.1/02.Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья		
Н 4.1/03.Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	6/12	
Н 4.1/04.Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Н 4.1/05.Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.	6/18	
Н 4.1/06.Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья		
Н 4.2/01. Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	6/24	
Н 4.2/02. Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.		
Н 4.2/03. Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья	6/30	
Н 4.3/01.Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	6/36	
Н 4.3/02.Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в		

организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.3/03.Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.3/04.Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Н 4.3/05.Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья. Н 4.3/06.Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.3/07.Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	6/42	
Н 4.3/08.Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	6/48	
Н 4.4/01.Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	6/54	
Н 4.4/02.Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья		
Н 4.4/03.Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья		
Н 4.4/04.Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Н 4.4/05.Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов,	6/60	

материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья. Н 4.4/06.Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.4/07.Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.5/01.Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.5/02.Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.5/03.Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.5/04.Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Н 4.5/05.Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья. Н 4.5/06.Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья Н 4.5/07.Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	6/66 6/72	
Промежуточная аттестация -Демонстрационный экзамен-	12	
Всего	180	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет **«Производство изделий на автоматизированных технологических линиях»** (наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП-П), оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оборудование учебного кабинета: посадочных мест - 25, рабочее место преподавателя.

Лаборатории оснащены в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Информационных технологий и мультимедийных средств обучения»

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: посадочных мест -15, рабочее место преподавателя; персональные компьютеры;

Технические средства обучения лаборатории: мультимедийное оборудование (демонстрационные комплексы, в составе которого телевизор и DVD-плеер, мультимедийный экран и проектор), принтеры, в том числе цветные и с двухсторонней печатью, документ - сканеры, сканеры, планшеты интерактивные мультимедийные, плоттеры с размером печатного листа до А0, электронные книжки, интерактивные доски, компьютеры, ноутбуки, нэтбуки; АРМ «Технолог-Хлебопек»; АРМ «Технолог-Кондитер»; АСС «Хлебопек», Интерактивная обучающая программа по дисциплине «Технология и организация хлебопекарного производства».

Материально-техническая база производственных цехи с механизированными и поточными линиями, технологические лаборатории.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для СПО: Изд. центр Академия, 2020

2. Оплетаетева, Н. А. Управление структурным подразделением организации : учебное пособие / Н. А. Оплетаетева. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

1. **Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания»** : учебное пособие / Т. А. Щербакова, Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 99 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. **Крапива, Т. В. Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса (на примере предприятий общественного питания)** : учебное пособие / Т. В. Крапива, Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 128 с. — ISBN 978-5-89289-645-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4600> (дата обращения: 01.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. **Маюрникова, Л. А. Технологические процессы в сервисе** : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-896-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

4. **Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе** : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2014. — 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

5. **Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства:** учебник (12-е изд., стер.) Академия, 2013 (записать в акт соответствия)

6. **Морошкин В.А. Буров В.П. Бизнес – планирование:** ФОРУМ, 2012 (записать в акт соответствия).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки ⁴
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<i>Работает в профессиональной сфере</i>	Текущий контроль: - выполнение заданий; - интерпретация результатов наблюдений за ходом практических занятий; - диф.зачет по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: - демонстрационный экзамен по ПМ.04
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<i>Владеет современными средствами и устройствами информатизации, знает порядок их применения</i>	
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	<i>Знает содержание актуальной нормативно-правовой документации</i>	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<i>Может взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</i>	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<i>Владеет правилами построения устных сообщений</i>	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<i>Знает значимость профессиональной деятельности</i>	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды,	<i>Знает правила поведения в чрезвычайных ситуациях</i>	

⁴ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<i>Ознакомлен с условиями профессиональной деятельности и зонами риска физического здоровья для специальности</i>	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<i>Знает правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</i>	
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 учетно - отчетную документацию	иметь практический опыт: - Планировать работы структурного подразделения; - Оценивать эффективность деятельности структурного подразделения организации; - Принимать управленческие решения; уметь: - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовать работу коллектива исполнителей; - оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: - методику расчета выхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей; - основные приемы организации работы исполнителей; - формы документов, порядок их заполнения.	