

Приложение 1.1
к ОПОП-П по специальности

19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.03 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>	9
2. Структура и содержание профессионального модуля	12
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	12
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	13
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	14
3. Условия реализации профессионального модуля	27
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	27
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	27
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения»

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

Профессиональный модуль включен в часть образовательной программы по направленности «Профессиональный цикл»

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3ОПОП-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	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

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

	план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную	содержание актуальной нормативно правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки	

грамотности в различных жизненных ситуациях;	профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов	
<i>ПК.3.1. Планировать основные показатели производственного процесса</i>	У 3.1 /01 Ведение табеля учета рабочего времени работников	З 3.1./01 Методика расчета заработной платы	Н 3.1./01 Планирование работы структурного подразделения
	У 3.1 /02 Рассчитывать выход продукции в ассортименте;	З 3.1./02 Методика расчета выхода продукции;	Н 3.1./02 Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации
	У 3.1 /03 Рассчитывать заработную плату;	З 3.1./03 Структура издержек производства и пути снижения затрат;	Н 3.1./03 Принятие управленческих решений
	У 3.1 /04 Рассчитывать экономические	З 3.1/04 Методика расчета экономических показателей;	

	показатели структурного подразделения организации;		
	У 3.1 /05 Применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) процессов	З 3.1/05 Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов	
		З 3.1./06 Задачи стандартизации, ее экономической эффективности	
<i>ПК.3.2. Планировать выполнение работ исполнителями</i>	У 3.2/01 Организовать работу коллектива исполнителей	З 3.2/ 01 Основные методы организации работы исполнителей.(Регламентирующие , дисциплинарные, распорядительные, правовые, идеологические)	Н 3.2./01 Планирование перечня работ для выполнения исполнителями
	У 3.2. /02 Умение отслеживать ход выполнения работ, анализировать отклонения от плана и принимать корректирующие действия	З 3.2 / 02 Знание методов мотивации и стимулирования исполнителей для достижения максимальной эффективности.	
<i>ПК.3.3. Организовывать работу трудового коллектива</i>	У 3.3./01 Умение ставить цели, разрабатывать планы действий, распределять ресурсы и контролировать выполнение задач	З 3.3./01 Знание норм трудового права, правил внутреннего трудового распорядка	Н 3.3./01 Выстраивать эффективные отношения с сотрудниками, коллегами и руководством
	У 3.3./02 Эффективное использование времени, умение расставлять приоритеты и соблюдать сроки	З 3.3./02 Знание основных принципов управления персоналом, методов подбора, оценки и обучения сотрудников	Н 3.3./02 Конструктивно разрешать разногласия и находить компромиссы
		З 3.3. /03 Понимание основных психологических процессов, влияющих на поведение людей в коллективе	
		З 3.3./ 04 Знание особенностей организационной культуры компании и ее влияния на эффективность работы	
<i>ПК.3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового</i>	У 3.4 /01 Умение собирать информацию о ходе работы (отчеты,	З 3.4./01 Знание различных методов и инструментов контроля, понимание критериев оценки эффективности работы.	Н 3.4./01 Умение анализировать данные, выявлять причинно-следственные

<i>коллектива</i>	наблюдения, опросы), анализировать данные и выявлять тенденции.		связи, делать выводы и прогнозы.
	У 3.3./02 Выявлять и оценивать риски, разрабатывать стратегии по их снижению		
<i>ПК.3.5. Вести учетно-отчетную документацию</i>	У 3.5/01 Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;	З 3.5./01 Формы документов и отчетности , правила и порядок их заполнения.	Н 3.5./01 Владение компьютером и офисными программами по документообороту
	У 3.5/02 Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	З 3.5./02 Специализированное программное обеспечение для ведения и составления отчетности.	Н 3.5./02 Соблюдение сроков и форм сдачи отчетности.
	У 3.5/03 Приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	З 3.5./03 Формы подтверждения соответствия	
		З 3.5./04 Терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-II

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
ВПК 3.1	<i>Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства продукции из мясного сырья</i>	Навыки: Н ВПК 3.1/01 Сбор и анализ информации о рынке пищевой продукции из мясного сырья: выявлять основные тенденции, определять объем и структуру рынка, оценивать конкурентную среду Н ВПК 3.1/02 Проведение маркетинговых исследований: разрабатывать анкеты, проводить опросы, анализировать результаты, делать выводы и рекомендации	Раздел 1. Маркетинг	36	по запросу работодателя ООО «ЛЕНТА»
		Умения:			
		У ВПК 3.1/01 Сегментировать рынок мясной продукции: выделять группы потребителей с общими характеристиками и потребностями			
		У ВПК 3.1/02 Оценивать конкурентоспособность продукции: анализировать сильные и слабые стороны, определять конкурентные преимущества.			
		У ВПК 3.1/03 Прогнозировать развитие рынка пищевой продукции			

		из мясного сырья: оценивать перспективы роста, выявлять потенциальные угрозы и возможности			
		Знания:			
		3 ВПК 3.1/01 Экономические основы рынка пищевой продукции из мясного сырья: факторы спроса и предложения, ценообразование, конкуренция, каналы сбыта, сегментация рынка			
		3 ВПК 3.1/02 Особенности рынка пищевой продукции из мясного сырья: структура потребления, тенденции развития, влияние государственного регулирования			
		3 ВПК 3.1.03 Методы маркетинговых исследований: опросы, фокус-группы, анализ вторичной информации, конкурентный анализ			
		3 ВПК 3.1/04 Инструменты анализа рынка: SWOT-анализ, PEST-анализ, анализ потребительской корзины, анализ ценовых трендов			
		3 ВПК 3.1/05 Источники информации о рынке пищевой продукции из мясного сырья: статистические данные,			

		отраслевые отчеты, публикации в СМИ, данные маркетинговых агентств.			
<i>ВПК 3.2. Участвовать в выработке мер по оптимизации и процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.</i>		Навыки: Н ВПК 3.2/01 Анализировать технологические процессы производства пищевой продукции из мясного сырья: выявлять узкие места, определять возможности для оптимизации			
		Умения:			
		У ВПК 3.2/02 Оценивать эффективность мероприятий по оптимизации: анализировать результаты, делать выводы и рекомендации			
		Знания:			
		З ВПК 3.2/01 Методы оценки эффективности производства: производительность труда, затраты на производство, качество продукции, уровень брака			

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	394	146
- лекционные занятия	176	
- практические , лабораторные занятия	146	
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	12	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	72	72
производственная	-	-
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 03.01 в форме экзамена	4	
МДК 03.02.в форме диф зачета	2	
МДК 03.03. в форме диф зачета	2	
УП 03.01.	8	
ПМ 03ЭК в форме демонстрационного экзамена		
Всего	426	

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

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	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁴	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 3.1., ПК 3.2	МДК 03.01. Планирование производственного процесса	180	70	172	160	90	70	х	12		
ПК 3.3.	МДК 03.02. Организация работы трудового коллектива	90	40	90	90	50	40				
ПК 3.1., 3.2., 3.3.	МДК 03.03. Ведение учетно-отчетной документации	72	36	72	72	36	36				
	УП 03.01. Учебная практика	72	72							72	
	ПМ 03 ЭК	8									
	Демонстрационный экзамен										
	Промежуточная аттестация	6									
	Консультация	2									
	Всего:	426	218	334	241	176	146	-	12	72	0

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

⁴Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

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 производственного процесса			
МДК 03.01. Планирование производственного процесса		160(90/70)	
Тема 1. Предмет, цели и задачи курса. Организация как основное экономики.	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Понятие, цели, задачи отраслевой экономики, экономика как наука изучает производственные отношения в отрасли сельского хозяйства во взаимосвязи с другими сферами материального производства. Сельское хозяйство как основное звено экономики и многоцелевая система отношений производства и обмена товаров и услуг.		
	Самостоятельная работа Дать характеристику известному вам с/х предприятию Пермского края	2	
Тема 2. Понятие состав и структура АПК.	Содержание	2	ОК 01 ОК 02
	Народнохозяйственный комплекс страны. Понятие состав и структура АПК. Цели и задачи АПК и его тенденции развития.		
Тема 3. Организационно-экономические основы перерабатывающих предприятий принципы их организации.	Содержание		
	Понятие предприятия, его цели, задачи и мотивы деятельности. Предприятие как основное звено отраслевых и территориальных производственных комплексов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Понятие о предпринимательской деятельности перерабатывающих предприятий. Виды собственности, объекты права собственности. Виды предприятий по переработке сельскохозяйственной продукции. Особенности производственно-хозяйственной деятельности перерабатывающих предприятий.	2	
	Структура и оптимизация предприятий переработки сельскохозяйственной продукции в условиях рынка. Принципы построения предприятий и методы организации промышленного производства. Производственная и организационная структура.	2	

	Особенности построения структурных подразделений предприятия в зависимости от вида перерабатывающей отрасли. Экономико - математические методы определения оптимальной структуры производства.		
Тема 4. Размещение, специализация, интеграция и кооперация производства в отраслях АПК	Содержание		
	Понятие размещения. Показатели, характеризующие размещение в отрасли. Принципы размещения сельского хозяйства. Экономическая эффективность размещения, её критерии. Особенности специализации сельского хозяйства. Формы специализации. Концентрация и централизация. Понятие интеграции. Горизонтальная и вертикальная интеграция. Формы интеграции: агропромышленные комбинаты, агропромышленные объединения, агрофирмы, научно-производственные объединения. Кооперация, её принципы. Виды кооперации и формы кооперации	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Расчет показателей специализации предприятия	2	Н ВПК 3.1./01
	Самостоятельная работа Решить задачи по расчету специализации предприятия	2	
Тема 5. Показатели выпуска продукции.	Содержание	2	
	Валовая. Товарная и чистая продукция. Товарная продукция, её определение в натуральном и стоимостном выражении. Уровень товарности, методика расчета		
Тема 6. Производственная программа предприятия.	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Понятие производственной программы, характеристика ее разделов, показателей и назначение. Ее преемственность и отличие от плана производства и реализации продукции. Исходные материалы для разработки производственной программы: объем, номенклатура, ассортимент и сроки поставок продукции, организации производственного процесса и технологического цикла.		
	Основы организации производственного процесса. Понятие производственного процесса и расчленение его на составные части. Закономерности и принципы рациональной организации производственного процесса. Длительность, состав и структура производственного цикла. Пути сокращения длительности изготовления готового продукта. Расчет основных параметров организации производственного процесса. Типы и методы организации производства. Организационно - экономическое обоснование	2	

	поточности и ритмичности производства. Оценка эффективности производства.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	2. Валовая, товарная, чистая продукция	2	Н ВПК 3.1./01
	Самостоятельная работа Провести сравнительную характеристику производственных программ двух предприятия А и Б	2	
Тема 7. Понятие и структура рынка. Конкуренция на рынке. Рыночные каналы реализации продукции отраслей АП	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Понятие рынка, основные элементы рыночного механизма. Субъекты рыночных отношений. Классификация рынков. Виды аграрных рынков. Функции рынка. Понятие и назначение инфраструктуры рынка. Закон стоимости, рыночного равновесия, спроса, предложения. Закон экономии ресурсов. Понятие конкуренции как важного элемента рыночного механизма. Причины конкретности рынка. Внутриотраслевая и межотраслевая конкуренция. Понятие реализации. Реализация продукции сельского хозяйства. Основные каналы распределения продукции Дифференциация продуктов отрасли, поступающих на рынок. Понятие валовой продукции, её состав и оценка.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	3,4. Анализ рынков	4	Н ВПК 3.1./01.
Тема 8. Земельные ресурсы как специфический ресурс предприятий АПК.	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Кадастровая оценка земли, учет земель, категории земель. Эффективность использования земли		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	5. Земельные ресурсы, состав и структура, эффективность использования земельных ресурсов.	2	
Тема 9. Основные фонды, их определение и состав. Эффективность использования основных фондов.	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 3 ВПК 2.4./03
	Понятие и определение основных средств и их классификация. Эффективность использования основных средств и их показатели. Альтернативные способы приобретения основных средств – аграрный лизинг. Рынок средств производства для АПК		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	6,7. Расчет показателей использования основных фондов: состав и структура основных фондов, эффективность использования основных фондов.	4	

Тема 10. Оборотные средства, оборотные фонды и их состав. Эффективность их использования.	Содержание	2	
	Оборотные средства организации: понятие, состав и классификация Нормирование оборотных средств. Эффективность использования оборотных средств и их показатели.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	8. Оборотные средства, состав и структура и эффективность их использования	2	
Тема 11. Трудовые ресурсы предприятия. Особенности использования трудовых ресурсов в сельском хозяйстве. Показатели производительности труда	Содержание	2	3 3.3. /01 3 3.3 /02 OK 01 OK 02 OK 03 OK 05 OK 09
	Понятие «рабочая сила, «трудовые ресурсы», «кадры», «персонал». Состав и структура производственного персонала сельского хозяйства. Сезонный характер труда в сельском хозяйстве и эффективность использования трудовых ресурсов. Производительность труда и ее показатели.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	9,10. Трудовые ресурсы сельского хозяйства: движение и их состав. Производительность труда, способы оценки производительности труда. Определение показателей производительности труда	4	
Тема 12. Оплата труда	Содержание	2	3 3.3. /01 3 3.3 /02 OK 01 OK 02 OK 03 OK 05 OK 09 У 3.3./01
	Фонд оплаты труда. Виды оплаты труда. Основная и дополнительная оплата труда. Страховые взносы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	11,12. Расчет заработной платы различным категориям работников. Документальное оформление.	4	
Тема 13. Издержки производства и себестоимость продукции животноводства	Содержание	4	У 3.3./01 3 3.3. /01 3 3.3 /02 OK 01 OK 02 OK 03 OK 05 OK 09
	Состав расходов по экономическим элементам. Виды материальных расходов, их группировка и методы оценки. Состав расходов на оплату труда, амортизацию основных средств и нематериальных активов и прочих расходов. Состав и назначение внепроизводственных расходов. Понятие себестоимости продукции, ее виды. Производственная себестоимость валовой и товарной продукции. Смета расходов на производство, ее назначение и порядок разработки. Калькуляция себестоимости продукции, методы ее составления. Назначение планирования и учета затрат в калькуляционном разрезе.		

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	13. Расчет издержек производства	2	
	Самостоятельная работа Решить задачи	2	
Тема 14. Эффективность интенсификации производства продукции Прибыль и рентабельность, оценка динамики.	Содержание	2	3 3.3. /01 3 3.3 /02 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Интенсивность и эффективность интенсификации. Система показателей эффективности интенсификации производства и реализации продукции Прибыль и рентабельность, оценка динамики. Доходы предприятия. Состав доходов от реализации товаров (работ, услуг) и имущественных прав и внереализационных доходов. Прибыль организации (предприятия), ее виды, порядок определения. Методы планирования прибыли. Распределение прибыли и его особенности на предприятиях различных форм собственности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	14. Расчет прибыли и рентабельности	2	
Тема 15. Формирование и обоснование цены реализации продукции животноводства	Содержание	2	У 3.3./01
	Понятие и функции цен. Виды цен и их классификация. Основные этапы формирования ценовой политики предприятия. Методы ценообразования и система модификации цен.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	15. Расчеты средней цены реализации продукции животноводства	2	
Тема 16. Реальные инвестиции в сельском хозяйстве и их экономическая оценка	Содержание	2	
	Понятие и сущность инвестиций. Виды и их классификация. Реальные инвестиции в сельском хозяйстве и их источники формирования. Экономическая оценка реальных инвестиций.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	16. Капитальные вложения в молочное производство	2	
Тема 17. Роль планирования в организации	Содержание	2	3 ВПК 2.4./03
	Виды планов. Основные стадии планирования. Основы бизнес - планирования в организациях общественного питания. Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения		

Тема 18. Планирование обеспечения перерабатывающих предприятий сырьевыми ресурсами	Содержание	6	OK 01 OK 02 OK 03 OK 05 OK 09
	Классификация и качество сырья, сезонность поступления его на переработку. Оптимизация сырьевой базы. Обоснование номенклатуры и ассортимента продукции в натуральном и денежном выражении. Планирование производственной программы мукомольных, крупяных и комбикормовых предприятий. Особенности планирования производства продукции на предприятиях молочной промышленности. Организация сбыта готовой продукции. Организация маркетинговой службы для изучения потребительского спроса и продвижения готовой продукции до потребителей		
Тема 19. Планирование материально-технического обеспечения	Содержание	6	
	Задачи планирования и содержание плана материально-технического обеспечения. Нормативная база планирования. Система прогрессивных технико-экономических норм и нормативов. Составление проектной документации на перевооружение, реконструкцию и новое строительство цехов и предприятий. Планирование ремонта и технического обслуживания технологического, электротехнического и теплотехнического оборудования. Расчет потребности в материалах на ремонт и эксплуатацию оборудования. Планирование потребности в материально-технических ресурсах и источников ее покрытия. Порядок разработки планов материально-технического обеспечения. Договор поставки материально-технических средств, его содержание и порядок заключения		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	17,18,19. Исследование элементов планирования на предприятии	6	
Тема 20. Концепции современного маркетинга	Содержание	2	
	Сущность, принципы и функции маркетинга. Концепции современного маркетинга. Характеристика понятий: нужда, потребность, спрос, обмен, сделка. Внутренняя и внешняя среда маркетинга.		
Тема 21. Товар как элемент комплекса маркетинга	Содержание	4	
	Маркетинговое понятие товара. Классификация товаров. Концепция жизненного цикла товара. Рыночная атрибутика товара: товарный знак, марочные товары. Закон РФ о товарных знаках. Упаковка и сервис товара.		

	Виды и стратегии конкуренции. Сегментация рынка, признаки и критерии сегмента рынка.		
Тема 22. Методы распространения товара	Содержание	4	
	Распространение товара как система мероприятий по доставке товара на рынок. Товародвижение и продажа как составные части сбыта. Элементы и каналы товародвижения. Выбор канала товародвижения. Логистика как основной метод товародвижения. Оптовая и розничная торговля. Виды торговых организаций.		
Тема 23. Продвижение товара на рынок	Содержание	4	
	Цели продвижения товара на рынок. Виды продвижения: реклама, личная продажа, пропаганда, стимулирование сбыта. Цели, задачи, виды, классификация рекламы. Законы, правила и планирование личной продажи. Методы стимулирования покупателей		
Тема 24. Маркетинговое исследование рынка	Содержание	4	
	Цели и задачи маркетингового исследования. Сегментация рынка. Классификация маркетинговой информации. Схема маркетингового исследования.		Н ВПК 3.1./01 Н ВПК 3.1./02 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 З 3.1/01 У 3.1/01 Н ВПК 3.1./02 У ВПК 3.1./01
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	20-30. Проведения маркетинговых исследований: разрабатывать анкеты, проводить опросы, анализировать результаты, делать выводы и рекомендации.	22	
Тема 25. Качество товара	Содержание	2	
	Понятие качество товара (услуги). Критерии качества товара (услуги). Факторы повышения качества продукции.		
Тема 26. Стратегия конкуренции	Содержание	2	
	Конкурентоспособность товара (услуги). Оценка конкурентоспособности. Типы стратегии конкурентной борьбы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	31-33. Конкурентный анализ предприятий молочной промышленности Пермского края	6	
Тема 27. Сегментирование рынка	Содержание	2	
	Понятие сегментации рынка. Выбор целевых сегментов рынка. Сегментирование потребительских рынков. Сегментирование рынка товаров промышленного назначения. Позиционирование товара на рынке		

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	35. Сегментирование рынка молочной продукции	2	
Тема 28. Система методов управления	Содержание Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций на линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	4	У 3.1/01 З 3.1/01 У 3.2/01 У 3.2. /02 З 3.2/ 01
	Содержание Основные методы организации работы исполнителей. (Регламентирующие, дисциплинарные, распорядительные, правовые, идеологические)	2	
Тема 30. Методы обучения персонала	Содержание Методы обучения персонала технологии прослеживаемости пищевой продукции	2	З 3.3. /01
Тема 31. Подготовка материалов для заключений	Содержание Подготовка материалов для заключений о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов производственного процесса	2	Н 3.1./01 У 3.1/01
	Самостоятельная работа Решение производственных ситуаций	4	
МДК 03.02. Организация работы трудового коллектива		90(50/40)	
Тема 1. Организация работы организаций АПК	Содержание	26	У 3.1/01 З 3.1/01 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Отраслевые особенности предприятий АПК, их функции и основные направления деятельности. Лидеры отрасли Пермского края.	2	
	Классификация предприятий АПК. Особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства. Характеристика специализации предприятий.	2	
	Производственная инфраструктура и ее характеристики, принципы создания инфраструктуры. Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Анализировать технологические процессы производства молочной продукции: выявлять узкие места, определять возможности для	2	

	оптимизации.		Н ВПК 3.2./ 01
	2,3,4 Анализ рынка продукции животного происхождения.	6	Н ВПК 3.1./02
Тема 2. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности на производстве	Содержание 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 животного происхождения.	4	3 3.2/ 01 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	5,6. Разработка инструкции по охране труда на производстве	4	У 3.2/01 У 3.2. /02
Тема.3. Подбор технологического оборудования для производства	Содержание Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	7,8,9. Составление заявки на оборудование и поиск поставщиков. Составление сметы расходов на техническое оснащение цеха.		
Тема 4. Функции и методы управления структурным подразделением	Содержание	36	
	Организационная структура управления производственного подразделения. Категории производственного персонала.	2	У 3.2/01 У 3.2. /02
	Функция организации и координации: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов бригады	2	3 3.2/ 01
	Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности) в структурном подразделении (бригаде)	2	У 3.3./01 3 3.3. /01 3 3.3 /02
	Содержание форм мотивации и стимулирования труда. Способы поощрения членов команды (бригады), мотивация работников.	2	
	Деловая оценка деятельности работников структурного подразделения (характеристики и показатели работы трудовых коллективов).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Система методов управления структурным подразделением. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников. Методы дисциплинарного воздействия	4	

	Методы и этапы принятия эффективных управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях.	2	Н 3.3./01
	Стили управления. Управление конфликтами и стрессами. Практические занятия	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	10 Обучение персонала требованиям по выполнению плана прослеживаемости пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке 11 Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения. 12 Принятие управленческих решений. 13 Анализ и решение конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения.		
Тема 5. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Содержание	26	У 3.4 /01 У 3.4./02 З 3.4/01 З 3.4/02 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями	2	
	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	2	
	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями	2	
	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями	2	
	Методы контроля соблюдения технологического процесса Бракераж, бракеражный журнал, право личного бракеража. Методика оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады). Использование стандартов для оценки результатов выполнения работ.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	14,15,16 Оформление забора проб на лабораторный анализ. Оценка результатов выполненных работ (оформление записей в бракеражном журнале). Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)	6	
	17,18,19.Применение методов контроля качества выполнения	6	
			Н ДПБ 01.01 ВПК 1.1/01

	технологических операций производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях		
<i>Дифференцированный зачет (практическое занятие 20)</i>		2	
МДК 03.03. Ведение учетно-отчетной документации		72(36/36)	
Тема 1. Введение	Содержание		
	Понятие документа и документации, их сущность и роль. Система межпредметных связей. Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания. Нормативное регулирование ведения документации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	1. Составление перечня документации при организации и ведении технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции		
Тема 2. Требования к ведению учетно-отчетной документации.	Виды документов. Реквизиты документов. Правила ведения документов. Порядок исправления ошибок в документах. Документооборот. Сроки и порядок хранения документов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 2. Заполнение различных видов учетно-отчетной документации	2	
Тема 3. Правила внутреннего документооборота	Содержание		
	Прием и регистрация документов. Выполнение операций в реестре. Подготовка исходящих документов. Требования к оформлению документов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	3,4. Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения. Оформление документов для предъявления претензий поставщикам сырья и материалов для пищевой продукции.	4	
	5,6. Ведение документации в структурном подразделении по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции	4	
Тема 4. Первичная	Содержание	2	

У 3.5 /01
У 3.5/02
З 3.5/01
З 3.5/02
ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 05
ОК 09

Н 3.5/01

учетная документация и порядок ее применения	Первичные учетные документы		Н 3.5/01
Тема 5. Формы документов, порядок их заполнения	Содержание		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Формы документов, порядок их заполнения. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения. Учет готовой продукции. Учет выполненных работ	6	
	Порядок заполнения документов на поступления сырья и товаров от поставщиков. Основание: доверенность (ф. № М-2), счет-фактура, товарная накладная (ф. № ТОРГ-12), акт об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2). Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Основание: акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12), акт о реализации (продаже) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10, № ОП-11), акт на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП-21).	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	7,8. Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения	4	
	9,10. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	4	
	11. Оформление документов: доверенности (ф. № М-2), счет фактуры, товарной накладной (ф. № ТОРГ-12), акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2). 12 Оформление документов: закупочного акта (ф. № ОП-5), акта о приемке товара (ф. № ТОРГ-4). 13 Оформление документов: требования в кладовую (ф. № ОП-3), накладной на отпуск товара (ф. № ОП-4), ведомости учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9). 14 Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12), акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10, № ОП-11), акта на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП-21). 15 Оформление документов: дневного заборного листа (ф. № ОП-6). 16 Разработка нормативно-технологической документации	12	

	предприятия общественного питания (технологические карты, технико – технологические карты, акты проработок)		
Тема 6. Нормативно-правовые документы, регулирующие материальную ответственность работников	Содержание Трудовой кодекс РФ: Глава 39. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю. Содержание договора о материальной ответственности. Постановление Минтруда России от 31 декабря 2002 г. № 85	4	OK 01 OK 02 OK 03 OK 05 OK 09
Тема 7. Учета рабочего времени	Содержание Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения. Графики выхода на работу, виды графиков. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	2	OK 01 OK 02 OK 03 OK 05 OK 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	17. Определение численности работников производства с учетом производственной программы		
	18. Ведение табеля учета рабочего времени работников	2	
Тема 8. Автоматизация документооборота на предприятии	Автоматизация составления электронных документов. Автоматизация процессов ввода потоков входящих документов.	4	
Учебная практика		72	OK 01 OK 02 OK 03 OK 05 OK 09
Виды работ:			
1. Участие в планировании структурного подразделения		6	
2. Участие в планировании структурного подразделения		6	
3. Организация работы структурного подразделения		6	
2. Организация работы структурного подразделения		6	
3. Руководство работой структурного подразделения		6	
4. Руководство работой структурного подразделения		6	
5. Анализ процесса и результатов работы подразделения		6	
6. Анализ процесса и результатов работы подразделения		6	
7. Оценки экономической эффективности производственной деятельности		6	
8. Оценки экономической эффективности производственной деятельности		6	
Промежуточная аттестация		8	
Всего			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Обеспечения деятельности структурного подразделения, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

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

2. Румянцева Е. Е. Экономический анализ : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Румянцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7946-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/452238>

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

4. Мельник М. В. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия : Учебное пособие / М. В. Мельник, Е. Б. Герасимова. - 3, перераб. и доп. - Москва : Издательство "ФОРУМ" ; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 208 с. — (Среднее профессиональное образование) - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=337972>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки ⁵
<i>ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса</i>	Организует работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции на технологических линиях	Текущий контроль в форме: написания рефератов; устного опроса; решения тестовых заданий; решения ситуационных задач; защита практических работ; прохождение учебной практики; экзамен.
<i>ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями</i>	Называет методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций на линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	
<i>ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива</i>	Организует работу коллектива исполнителей Перечисляет основные методы организации работы исполнителей. (Регламентирующие, дисциплинарные, распорядительные, правовые, идеологические) Поясняет процесс отслеживания хода выполнения работ, анализирует отклонения от плана и принимать корректирующие действия*	
<i>ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива (МДК 03.02)</i>	Перечисляет мероприятия по мотивации и стимулированию персонала на технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции Указывает методы обучения персонала технологии прослеживаемости пищевой продукции Описывает виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала на технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции	
<i>ПК 3.5 Вести учетно - отчетную документацию (МДК 03.03)</i>	Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации	
<i>ВПК 3.1. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства молочной продукции</i>	Осуществляет сбора и анализа информации о рынке мясной продукции: выявлять основные тенденции, определять объем и структуру рынка, оценивать конкурентную среду. Умеет проводить маркетинговые исследования: разрабатывать анкеты, проводить опросы, анализировать результаты, делать выводы и рекомендации.	
<i>ВПК 3.2. Участвовать в выработке мер по</i>	Анализирует технологические процессы производства мясной продукции: выявлять узкие	

⁵Примеры 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.

<i>оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.</i>	места, определять возможности для оптимизации.	
---	--	--