

Приложение 2 Рабочие программы профессионального модуля

Приложение 2.2

к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов

питания из растительного сырья

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ»**

Разработчики: Удовиченко Л.Д., преподаватель естественно-научных дисциплин

п.Венцы

2023 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	10
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	25 25
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	27

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02** Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

**1.1. Цель и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности - организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

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.

Матрица общих компетенций, осваиваемых в рамках профессионального цикла

ПО	Профессиональный цикл	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК
ПМ	Профессиональный	ОК 01						

ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ОК 01						ПК
МДК 02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна семян	ОК 01						ПК
УП.04	Учебная практика	ОК 01						ПК
ПП.04	Производственная практика	ОК 01						ПК

### 1.1.1. 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

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

### 1.1.3. Личностные результаты

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций

ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.
ЛР 18	Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда

ЛР 19	Осознающий состояние социально-экономического и культурноисторического развития потенциала и содействующий его развития
ЛР 20	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности региона.
ЛР 21	Способность к самообразованию и профессиональному развитию по выбранной специальности.
ЛР 22	Умение грамотно использовать профессиональную документацию
ЛР 23	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде. организации, умение соблюдать их.
ЛР 24	Умение признавать ценности, нормы и правила корпоративной культуры.
ЛР 25	Готовый к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков.
ЛР 26	Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад ОУ, владеющий знаниями об истории ОУ, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения.
ЛР 27	Соблюдающий этические нормы общения.

**1.1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

Владеть навыками (практический опыт)	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию
--------------------------------------	---

	<p>технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетноотчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян</p>
<p><b>Уметь</b></p>	<p>анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие</p>

	ТЕХНОЛОГИИ
<b>Знать</b>	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной

	<p>деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян, основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
--	---

## **1.2. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля**

Всего - **654** часов

В том числе в форме практической подготовке -504 часов

Из них на освоение МДК – **396** часа

самостоятельная работа – 2 часа

Экзамен по ПМ 2- часа

практики, в том числе учебная - 72 часа;

производственная - 180 часов.

Промежуточная аттестация – 18 часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего час.	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час								
				Обучение по МДК					Практики			
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная	Консультации	Самостоятельная работа
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ОК 1, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2	<b>МДК.02.01.</b>	396	252	396	252	-	2	12			6	
	Учебная и производственная практика (по профилю специальности), часов	252							72	180		
	Всего	654	252	396	252	-	2	12	72	180	6	

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
---	---	---------------	--	---

1	2	3	4	
<b>ПМ.02</b>	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)</b>			
	<b>МДК 02.01</b> Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	<b>130 /252</b>		
<b>Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация</b>	<b>Содержание</b>	22	-	ОК 1, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2
	1 Структура производственного процесса	2		
	2 Структура производственного процесса и цикла	2		
	3 Длительность производственного цикла	2		
	<b>В том числе практических занятий (в том числе в форме практической подготовки)</b>	16		
	1 Анализ структуры производственного процесса	2		
	2 Анализ структуры производственного процесса: рабочий период	2		
	3 Анализ структуры производственного процесса: перерыв	2		
	4 Анализ структуры производственного процесса: тип производства	2		
5 Расчёт длительности производственного цикла	2			

	6	Расчёт длительности производственного цикла: единичное производство	2		
	7	Расчёт длительности производственного цикла: серийное производство	2		
	8	Расчёт длительности производственного цикла: массовое производство	2		
<b>Тема 1.2. Организация основного производства</b>	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	<b>-</b>	ОК 1, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2
	1	Основные понятия	2		
	2	Характеристики поточного производства	2		
	3	Анализ потока	2		
	4	Организация потока	2		
	<b>В том числе практических занятий (в том числе в форме практической подготовки)</b>		<b>10</b>		
	1	Задачи на основные понятия	<b>2</b>		
	2	Задачи на характеристики поточного производства	2		
	3	Задачи по расчёту потока	2		

	4	Задачи по анализу потока	2		
	5	Задачи по организации потока	2		
<b>Тема 1.3. Организация материальнотехнического обслуживания</b>	<b>Содержание</b>		<b>40</b>	<b>-</b>	ОК 1, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2
	1	Организация ремонта оборудования	2		
	2	Организация складского хозяйства	2		
	3	Организация внутривозового транспорта	2		
	4	Организация энергетического хозяйства	2		
			<b>32</b>		

<b>В том числе практических занятий (в том числе в форме практической подготовки)</b>		32
1	Задачи по организации ремонта оборудования	2
2	Задачи по организации ремонта оборудования: технический ремонт	2
3	Задачи по организации ремонта оборудования: монтаж оборудования	2
4	Задачи по организации ремонта оборудования: модернизация оборудования	2
5	Задачи по организации складского хозяйства	2
6	Задачи по организации складского хозяйства: прием и оформление	2
7	Задачи по организации складского хозяйства: введение информации в базу	2
8	Задачи по организации складского хозяйства: отгрузка товаров	2
9	Задачи по организации внутризаводского транспорта	2
10	Задачи по организации внутризаводского транспорта: проверка наличия имущества	2
11	Задачи по организации внутризаводского транспорта: передача бухгалтерии	2
12	Задачи по организации внутризаводского транспорта: плановое списание	2
13	Задачи по организации энергетического хозяйства	2
14	Задачи по организации энергетического хозяйства: изменение параметров	2
15	Задачи по организации энергетического хозяйства: натуральное топливо	2

	16	Задачи по организации энергетического хозяйства: электрический ток	2		
<b>Тема 1.4. Производственная мощность зернохранилищ и зерноперерабатывающих предприятий и её резервы</b>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	<b>8</b>	ОК 1, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2
	1	Производственная мощность	2		
	2	Коэффициент её использования	2		
	3	Анализ резервов производственной мощности	2		
	4	Выявление резервов производственной мощности	2		
	<b>В том числе практических занятий (в том числе в форме практической подготовки)</b>		8		
	1	Задачи по определению производственной мощности	2		
	2	Коэффициентов её использования	2		
	3	Задачи по анализу производственной мощности	2		
	4	Выявление резервов производственной мощности	2		
<b>Тема 1.5. Научная организация труда</b>	<b>Содержание</b>		<b>24</b>	<b>12</b>	ОК 1, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2
	1	Разделение труда	2		
	2	Кооперация труда	2		
	3	Выявление передовых приёмов	2		
	4	Выявление методов труда	2		
	5	Анализ графиков выходов	2		
	6	Определение численности производственных бригад	2		
	<b>В том числе практических занятий (в том числе в форме практической подготовки)</b>		12		

	1	Задачи по разделению труда	2		
	2	Задачи по кооперации труда	2		
	3	Задачи по выявлению передовых приёмов труда	2		
	4	Задачи по выявлению передовых методов труда	2		
	5	Задачи по анализу графиков выходов	2		
	6	Задачи по определению численности производственных бригад	2		
<b>Тема 1.6. Техническое нормирование труда</b>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	<b>8</b>	ОК 1, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2
	1	Изучение затрат рабочего времени	<b>2</b>		
	2	Установление норм выработки	<b>2</b>		
	3	Нормы обслуживания	<b>2</b>		
	<b>В том числе практических занятий (в том числе в форме практической подготовки)</b>		10		
	1	Задачи по изучению затрат рабочего времени	2		
	2	Задачи по изучению затрат рабочего времени: нормы обслуживания	2		
	3	Задачи по установлению норм выработки	2		
	4	Задачи по установлению норм обслуживания	2		
	5	Задачи по установлению норм обслуживания: нормы выработки	2		
<b>Тема 1.7. Организация заработной платы</b>	<b>Содержание</b>		<b>18</b>		ОК 1, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2
	1	Определение группы оплаты труда	<b>2</b>		
	2	Определение сдельных расценок	<b>2</b>		
	3	Определение тарифных ставок	<b>2</b>		

	<b>В том числе практических занятий (в том числе в форме практической подготовки)</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	
	1	Расчёт премий	2	
	2	Расчёт премий: зарплата	2	
	3	Определение заработной платы	2	
	4	Определение заработной платы: оклад	2	
	5	Определение заработной платы: компенсационные выплаты	2	
	6	Определение заработной платы: стимулирующие	2	
<b>Тема 1.8. Повышение эффективности</b>	<b>Содержание</b>		<b>50</b>	ОК 1, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2
	1	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	<b>2</b>	
<b>производства</b>	2	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных ресурсов производства	<b>2</b>	
	3	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования энергетических ресурсов производства	<b>2</b>	
	4	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с повышением качества продукции	<b>2</b>	
	5	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности	<b>2</b>	
	6	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с увеличением выработки продукции	<b>2</b>	

7	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства: социальные	2	32
<b>В том числе практических занятий (в том числе в форме практической подготовки)</b>		<b>36</b>	
1	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	2	
2	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала: технологические	2	
3	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала: специфические	2	
4	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных ресурсов производства	2	
5	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных ресурсов производства: частичные	2	
6	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных ресурсов производства: экономические	2	
7	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования энергетических ресурсов	2	

8	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования энергетических ресурсов :однофакторные	2	
9	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с повышением качества продукции	2	

	10	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с повышением качества продукции: многофакторные	2		
	11	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с повышением качества продукции: простые	2		
	12	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности	2		
	13	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности: технические	2		
	14	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности: механические	2		
	15	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с увеличением выработки продукции	2		
	16	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с увеличением выработки продукции: социальные	2		
	17	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	2		
	18	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства: однофакторные	2		
<b>Тема 1.9. Производство и реализация продукции</b>	<b>Содержание</b>		<b>24</b>	<b>16</b>	ОК 1, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2
	1	Производство продукции	<b>2</b>		
	2	Реализация продукции	<b>2</b>		
	3	Суточная производительность зерноперерабатывающих предприятий	<b>2</b>		
	4	Рабочий период	<b>2</b>		
	<b>В том числе практических занятий (в том числе в</b>				

	<b>форме практической подготовки)</b>			
	1	Задачи по расчёту показателей производства продукции	2	
	2	Задачи по расчёту показателей производства продукции: технологические	2	
	3	Задачи по расчёту показателей реализации продукции	2	
	4	Задачи по расчёту показателей реализации продукции: экономические	2	
	5	Расчёт суточной производительности зерноперерабатывающих предприятий	2	
	6	Расчёт суточной производительности зерноперерабатывающих предприятий: технологические	2	
	7	Определение рабочего периода	2	
	8	Определение рабочего периода: праздничные дни	2	
<b>Тема 1.10. Труд и заработная плата</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	ОК 1, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2
	1	Производительность труда	2	
	2	Численность персонала	2	
	3	Фонд заработной платы	2	
	<b>В том числе практических занятий (в том числе в форме практической подготовки)</b>		<b>8</b>	
	1	Определение производительности труда (Пр77)	2	
	2	Определение производительности труда: трудоемкость (Пр78)	2	
	3	Определение численности персонала(Пр79)	2	
	4	Расчёт фонда заработной платы(Пр80)		

<b>Тема 1.11. Издержки, прибыль и финансы</b>	<b>Содержание</b>		<b>42</b>	<b>28</b>	ОК 1, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2
	1	Распределение фонда заработной платы	2		
	2	Составление вспомогательных смет зерноперерабатывающих предприятий	2		
	3	Себестоимость отдельных видов продукции	2		
	4	Рентабельность отдельных видов продукции	2		
	5	Издержки обращения предприятий	2		
	6	Прибыль. Рентабельность	2		
	7	Фонд экономического стимулирования	2		
	<b>В том числе практических занятий (в том числе в форме практической подготовки)</b>		<b>28</b>		
	1	Задачи по распределению фонда заработной платы	2		
2	Задачи по распределению фонда заработной платы: надбавки	2			

3	Составление вспомогательных смет зерноперерабатывающих предприятий	2		
4	Составление вспомогательных смет зерноперерабатывающих предприятий: энергетические	2		
5	Расчёт себестоимости отдельных видов продукции	2		
6	Расчёт себестоимости отдельных видов продукции: затраты на производство	2		
7	Расчёт рентабельности отдельных видов продукции	2		
8	Расчёт рентабельности отдельных видов продукции: реализация			
9	Расчёт издержек обращения предприятий	2		

	10	Определение прибыли	2	
	11	Определение прибыли: многофакторные	2	
	12	Определение рентабельности	2	
	13	Определение фондов экономического стимулирования	2	
	14	Определение фондов экономического стимулирования: технологические	2	
<b>Тема 1.12. Организация управлением предприятием</b>	<b>Содержание</b>		<b>104</b>	ОК 1, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2
	1	Организация управлением предприятия	2	
	2	<i>Методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья</i>	2	
	3	<i>Методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственной продукции</i>	2	
	4	<i>Современное состояние и тенденции развития сооружений и оборудования для переработки с/х продукции.</i>	2	
	5	<i>Современное состояние и тенденции развития сооружений и оборудования для хранения с/х продукции.</i>	2	
	6	<i>Классификация сооружений для хранения с-х продукции.</i>	2	
	7	<i>Классификация оборудования для хранения с-х продукции.</i>	2	
	8	<i>Оборудование для приемки сыпучей продукции.</i>	2	
	9	<i>Оборудование для приемки сыпучей продукции: продовольственной</i>	2	
	10	<i>Оборудование для производства муки.</i>	2	

	11	<i>Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки к производству сырья.</i>	2	
	12	<i>Оборудование для хранения сырья.</i>	2	

13	<i>Оборудование для подготовки к производству сырья.</i>	2
14	<i>Оборудование для механического транспортирования штучных и сыпучих грузов.</i>	2
15	<i>Оборудование для пневматического транспортирования и хранения муки.</i>	2
16	<i>Характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения</i>	2
17	<i>Оборудование для доставки и транспортировки сырья.</i>	2
<b>В том числе практических занятий (в том числе в форме практической подготовки)</b>		70
1	Задачи ситуационного типа	2
2	<i>Изучение организации и ведение технологического процесса на элеваторах и зерноскладах.</i>	2
3	<i>Изучение оборудования для приемки зерна, очистки и калибровки.</i>	2
4	<i>Составление технологической схемы для переработки зерна в крупу.</i>	2
5	<i>Аппараты для стерилизации</i>	2
6	<i>Аппараты для пастеризации</i>	2
7	<i>Выпарные аппараты</i>	2
8	<i>Сушильные установки</i>	2
9	<i>Вспомогательные устройства теплового оборудования</i>	2
10	<i>Изучение оборудования для первичной обработки картофеля и овощей</i>	2
11	<i>Подбор технологического оборудования для производства зерна</i>	2
12	<i>Насосы</i>	2

13	<i>Машины для мойки сырья</i>	2
14	<i>Оборудование для отделения сока.</i>	2
15	<i>Оборудование для инспектирования, сортирования и калибрования плодов и овощей.</i>	2
16	<i>Оборудование для измельчения плодов и овощей в производстве соков</i>	2
17	<i>Дробилки</i>	2
18	<i>Методы расчета тепловых аппаратов</i>	2
19	<i>Аппараты для бланширования продукта</i>	2
20	<i>Аппараты для подогрева продукта</i>	2
21	<i>Оборудование для хранения муки.</i>	2
22	<i>Машины для удаления из зерна примесей.</i>	2
23	<i>Машины для удаления из кукурузы примесей.</i>	2
24	<i>Классификация машин для очистки зерна</i>	2
25	<i>Оборудование для сушки зерна.</i>	2
26	<i>Оборудование для фасовки и хранения муки.</i>	2
27	<i>Машины для сортирования продуктов измельчения зерна. Общая характеристика машин.</i>	2
28	<i>Комплектные мельницы и крупозаводы.</i>	2
29	<i>Оборудование для производства комбикормов</i>	2
30	<i>Классификация оборудования.</i>	2
31	<i>Оборудование для фасовки и хранения картофельного крахмала</i>	2
32	<i>Классификация крахмального оборудования.</i>	2

33	<i>Оборудование для производства крахмала</i>	<b>2</b>		
34	<i>Оборудование для сушки крахмала</i>	<b>2</b>		
35	<i>Оборудование для фасовки и хранения крахмала</i>	<b>2</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>2</b>		
<b>Экзамен по модулю</b>		<b>6</b>		
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>		
<b>Виды работ</b>				
1.Участие в планировании структурного подразделения				
2.Организация работы структурного подразделения				
3.Руководство работой структурного подразделения				
4.Анализ процесса и результатов работы подразделения				
5.Оценки экономической эффективности производственной деятельности				
<b>Производственная практика</b>		<b>180</b>		
<b>Виды работ</b>				
1.Организация производства				
2.Организация продовольственного и материально-технического снабжения				
3.Оперативное планирование работы производства				
4.Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений				
5.Организация труда персонала на производстве				
6.Реализация готовой продукции на производстве				
<b>Всего</b>				

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты «Технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 примерной образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.4 примерной образовательной программы по специальности.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе. **3.2.1.**

##### Печатные издания (основные источники)

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ 1	Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства. Практикум	Войцеховская, С. Е.	– Минск: РИПО, 2021. – 189 с. - ISBN 978-985-7253-42-5.
ОИ 2	Организация контроля качества зерна: учебное пособие	Устименко Т. В.	— Москва: РИОР: ИНФРАМ, 2021. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <a href="https://doi.org/10.12737/1675">https://doi.org/10.12737/1675</a> . - ISBN 978-5-369-01313-7.

##### 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

ЭР 1	Научная электронная библиотека: [Электронный ресурс]: <a href="http://elibrary.ru/defaultx.asn">http://elibrary.ru/defaultx.asn</a>
ЭР 2	Университетская информационная система РОССИЯ: [Электронный ресурс]: <a href="http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp">http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp</a>

##### 3.2.3. Печатные издания (дополнительные источники)

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
-------	--------------	-------	---------------------------

ДИ 1	Организация сельскохозяйственного производства : учебник4	Тушканов М. П.	— Москва : ИНФРА-М, 2022. — 292 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014538-9. - Текст : электронный.
------	---	----------------	--

ДИ 2	Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна	Федоренко, В. Ф.	— Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 194 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-53411460-7. — Текст: электронный
------	--	------------------	--

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1</p> <p>Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет</p>	<p>ПК 4.1</p> <p>Планировать основные показатели производственного процесса</p>

	<p>минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить</p>	<p>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p>

	самостоятельно.	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	<p><b>На оценку «отлично»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты	<b>На оценку «отлично»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты

<p>работы трудового коллектива</p>	<p>выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>работы трудового коллектива</p>
<p>ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно</p>	<p>ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию</p>

	<p>выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной</p>	<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>

	<p>программой.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы;</p>	<p>ОК 09</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>

	<p>владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 726242342903868691666490759959119263676517201089

Владелец Шайгородский Вячеслав Александрович

Действителен с 08.09.2023 по 07.09.2024