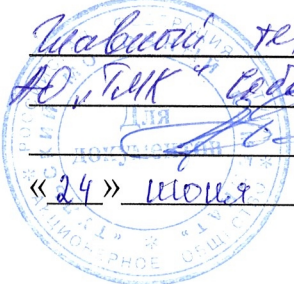


Министерство образования Тульской области
государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С.Ефанова»

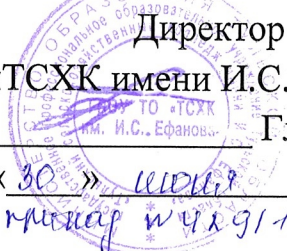
СОГЛАСОВАНО

Мавроди техиндор
А.Д. ТМК Семенов Е.И.
«24» июня 2021



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ТО
«ТСХК имени И.С. Ефанова»
Глов О.А.
«30» июня 2021
Глов О.А. ИЧ 2911-00



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

для специальности:

19.02.07. – Технология молока и молочных продуктов

Базовый уровень

Форма обучения очная

Тула, 2021

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 **«Организация работы структурного подразделения»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.07. «Технология молока и молочных продуктов»

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

Разработчик: Пожарницкая Е.И., преподаватель ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.
Председатель: _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы профессионального модуля «Управление структурным подразделением организации»
2. Результаты освоения профессионального модуля
3. Структура и содержание профессионального модуля
4. Условия реализации профессионального модуля
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Организация работы структурного подразделения»

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07. Технология молока и молочных продуктов в части освоения вида деятельности: *Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):*

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии и переработки молока и к отрасли молочных продуктов при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать 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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

учебной нагрузки обучающегося – 288 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 192 часа,

в том числе практические занятия – 124 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 96 часов;

учебной и производственной практики – 36 часов;

производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности: производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 04	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
5. Организация работы структурного подразделения	ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства
	ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
	ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
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	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
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	ЛР 8

государства	
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 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
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 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Управление структурным подразделением организации

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект) часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.	Раздел 1 Экономика, организация и управление производством	168	112	78	-	56	-		
ПК 2.	Раздел 2. Планирование, учет и анализ хозяйственной деятельности предприятия	120	80	46	-	40	-		
	Всего:	288	192	124	-	96	-	36	72

В КТП в графе №2 «Наименование разделов, тем занятий» указывается наименование тем занятий, которые записываются в журнал. Допускается краткое перечисление изучаемых вопросов для компактного размещения учебного материала в журнале.

Полное содержание учебного материала, изучаемое в обязательном порядке, записано в рабочей программе дисциплины/модуля в разделе 2 графе №2 «Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся»

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ 5. Экономика, организация и управление производством		112	
МДК 05.01. Экономика, организация и управление производством			
Тема 1.1. Планирование основных показателей производства	Содержание		
	1 Разработка плана производства. Планирование и прогнозирование потребности в трудовых ресурсах предприятия.	12	2
	2 Практическое занятие: анализ спроса и предложения. Разработка плана производства.	12	
	Содержание		
	3 Система организационно-технических мероприятий по повышению эффективности производства	8	2
Тема 1.2. Производственный процесс и принципы его организации	4 Практическое занятие: Планирование и организация цикла создания и освоения новой продукции и технологии.	18	
	5 Практическое занятие: Организация работы трудового коллектива	12	
	Содержание		
	1 Типы производств и их технико-экономическая характеристика. Производственная структура предприятия. Производственный цикл и его структура. Сущность организации производства.	8	2
	2 Практическое занятие: организация производственного процесса. Концепция организации производственного процесса на предприятии.	18	
Тема 1.2. Производственный процесс и принципы его организации	Содержание		
	3 Производственный цикл и его структура Организация производственного процесса во времени. Производственная структура предприятия.	6	2
Тема 1.2. Производственный процесс и принципы его организации	4 Практическое занятие: Организационная подготовка производства новых видов продукции. Освоение выпуска новых изделий.	18	
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.		56

Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Система организационно-технических мероприятий. Организация работы трудового коллектива. Производственный цикл и его структура.			
Практика учебная. Виды работ: - планирование работы структурного подразделения; - расчет выхода продукции в ассортименте; - оформление документов на различные операции с сырьем		16	
Раздел 2 ПМ 5. Планирование, учет и анализ хозяйственной деятельности предприятия		80	
МДК 05.02. Планирование, учет и анализ хозяйственной деятельности предприятия			
Тема 2.1 Технико-экономические показатели	Содержание:		
	1 Экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия	12	2
	2 Практическое занятие: анализ себестоимости продукции, анализ качественных характеристик продукции, анализ производственной программы, анализ технического развития предприятия	18	
Тема 2.2 Система управления предприятием	Содержание:		
	1 Сущность, цели и задачи управления предприятием. Основные функции управления.	8	2
	2 Практическое занятие: Управление качеством на предприятии. Организация управления качеством на предприятии	12	
	Содержание:		
	3 Организационные структуры управления. Понятие организации и организационной структуры. Общие требования к системам управления качеством.	14	2
	4 Практическое занятие: Управление качеством на предприятии. Организация управления качеством на предприятии.	16	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Функции и методы управления. Организационные структуры управления. Заработная плата и основные принципы ее организации		40	
Практика учебная. Виды работ: - организация работы трудового коллектива; - принятия управленческих решений в разных производственных ситуациях;		20	

- ведение документации (расчет выхода продукции, оформление табеля учета рабочего времени, расчет заработной платы, расчет экономических показателей).		
Практика производственная (по профилю специальности). Виды работ: - планирование работы структурного подразделения; - расчет выхода продукции в ассортименте; - организация работы коллектива исполнителей; - оформление документов на различные операции с сырьем - организация работы трудового коллектива; - принятия управленческих решений в разных производственных ситуациях; - ведение документации; - планирование, расчет выхода продукции; - оформление табеля учета рабочего времени; - расчет заработной платы; - расчет эффективности производства.	72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Экономика и организация производства»; «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Экономика и организация производства»:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты по технологии производства молока и молочных продуктов).

Информационных технологий в профессиональной деятельности:

компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А. Тихомирова «Технология и организация производства молока и молочных продуктов», М: ДеЛи Принт, 2017 г.
2. Либерман И.А. Техническое нормирование, оплата труда и проектно-сметное дело в строительстве: учебник [электронное издание] /И.А.Либерман. – М.: ИНФРА-М, 2018
3. Зайцева Т.В. Управление персоналом: учебник. -М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017
4. Управление персоналом организации. Практикум / Под ред. А.Я.Кибанова. - Изд. 2-е, перераб. и доп. -М.: ИНФРА-М, 2017

Дополнительная литература:

1. Ансофф И. Стратегическое управление. Сокр. пер. с англ. – М.: Экономика, 2014. – 519с.
2. Беяцкий Н.П. и др. Управление персоналом. – Мн.: Интерпрессервис, Экоперспектива, 2014. – 352с.

3. Бовыкин В.И. Новый менеджмент.- М.: Экономика, 2010. – 382с.
4. Большаков А.С. Менеджмент: стратегия успеха. СПб.: Литература, 2010. – 221с.
5. Бондарь Н.П. и др. Эффективное управление фирмой. СПб., ИД Бизнес-пресса, 2014.
6. Вейл П. Искусство менеджмента /Пер. с англ. - М.: Новости, 2010. – 220с. Вершигора Е.Е. Менеджмент. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 255с.
7. Кнышова Е.Н. Менеджмент: учеб. пособие [электронное издание] /Е.Н.Кнышова. -М.: ФОРУМ: ИНФРА-М,2010

Нормативная литература:

1. Санитарно-гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.-М.: 2012.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.russbread.ru>
2. [http:// Saechka.ru](http://Saechka.ru)
3. <http://www.peku-sam.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	- рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- принимать управленческие решения	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- организовывать работу коллектива исполнителей	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной практике. Комплексный экзамен по модулю.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– Обоснование своего выбора профессии; – демонстрация интереса к будущей профессии	Текущий контроль при прохождении практики
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области	Текущий контроль практических занятий; Контроль

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	технологии молока и молочных продуктов; – оценка эффективности и качества выполнения;	результативности прохождения практики.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии молока и молочных продуктов;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные.	Наблюдение. Экспертная оценка. Оценка самостоятельной работы обучающихся
Использовать информационно-коммуникационные технологии в ПД	– работа в цехе производства молочных продуктов;	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдение. Экспертная оценка
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Текущий контроль в форме: Решения производственных ситуаций; Экспертная оценка; Оценка самостоятельной работы обучающихся.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Текущий контроль в форме: Решения производственных ситуаций; Экспертная оценка; Оценка самостоятельной работы обучающихся
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– анализ инноваций в области производства молочных продуктов;	Оценка качества выполнения практических и самостоятельных работ; Экспертная оценка.