

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГАТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА СМОЛЯКОВА ИВАНА
ИЛЬИЧА»

УТВЕРЖДЕНО

Приказ директора
ГБПОУ «БГСХТ
им. Героя Советского
Союза Смолякова И.И.»
от «30»_08_2022 №127-ОД

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ .04 Управление работами по производству и переработке продукции
растениеводства и животноводства
МДК.04.01. Управление структурным подразделением организации
профессионального учебного цикла
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 35.02.06 Технология и переработка сельскохозяйственной
продукции

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ 07.05.2014 № 455. Зарегистрировано в Минюсте РФ 04 июля 2014. Регистрационный № 32969.

Профессионального стандарта (далее – ПС) «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденного 28 октября 2019 г. № 694н приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации. Зарегистрировано в Минюсте России от 01 июня 2020 № 58531.

Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н. Регистрационный номер 1297. Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный N 56040

Оценочных материалов для Демонстрационного Экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, по компетенциям Т9 Сельскохозяйственные биотехнологии. Протокол от 01 декабря 2020 № Пр-01.12.2020-1

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Богатовский государственный сельскохозяйственный техникум имени Героя Советского Союза Смолякова Ивана Ильича»

Разработчик: Типикина Галина Ивановна, преподаватель ГБПОУ «БГСХТ им. Героя Советского Союза Смолякова И.И.»

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению на заседании методической комиссии профессиональных дисциплин

Протокол №__ от «__» ____ 2022г.

Руководитель МК _____ / Т.Н. Чешко/

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ МДК.04.01. УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ	15
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, в части освоения основного вида деятельности (ВД): «Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПДР): «Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях», (ВПДЖ) «Производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях», соответствующих обобщенных трудовых функций: (РА) «Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях», (ЖА) «Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» и трудовых функций:

РА/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки

зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями;

РА/03.4.Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;

РА/04.4 Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;

РА/07.4 Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.

ЖА/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

ЖА/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО

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 (ПО):

ПО 1. участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства;

ПО 2. участия в управлении первичным трудовым коллективом;

ПО 3. ведения документации установленного образца;

Освоить трудовые действия (ТД):

ТДР 2.7. Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных

результатов в журналы ведения технологических процессов, в том числе в электронном виде.

ТДР 3.2. Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства.

ТДР 4.2. Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства.

ТДЖ 2.7. Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде

ТДЖ 3.11. Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь (У):**

У 1. рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства;

У 2. планировать работу исполнителей;

У 3. инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;

У 4. подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

У 5. оценивать качество выполняемых работ;

У РА/02.4.1. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и

переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями;

У РА/02.4.2. Вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян, в том числе в электронном виде;

У РА/03.4.1. Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде;

У РА/04.4.1. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;

У РА/07.4.1. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями;

У ЖА/02.4.1. Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

УЖА/02.4.2. Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из молочного сырья, в том числе в электронном виде

УЖА/03.4.1. Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде

У WSSS 1.1. применять полученные знания на практике в рамках организационных, технических и санитарногигиенических мероприятий для защиты человека от воздействия опасных, вредных и поражающих факторов на производстве и в условиях чрезвычайных ситуаций;

У WSSS 1.2. уметь пользоваться системой стандартов безопасности труда и нормативными документами;

У WSSS 6.1. применять теоретические знания для решения практических вопросов рационального природопользования и охраны природы;

У WSSS 7.1. Эффективно работать как в составе команды, так и с представителями других профессий.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать (З):**

З 1. основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства;

З 2. структуру организации руководимого подразделения;

З 3. характер взаимодействия с другими подразделениями;

З 4. функциональные обязанности работников и руководителей;

З 5. основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений;

З 6. методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;

З 7. виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;

З 8. методы оценивания качества выполняемых работ;

З 9. правила первичного документооборота, учета и отчетности.

З РА/02.4.1. Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции;

З РА/02.4.2. Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян;

З РА/02.4.3. Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции;

З РА/02.4.4. Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;

З РА/02.4.5. Порядок, этапы и операции составления помольных смесей;

З РА/02.4.6. Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей;

З РА/02.4.7. Правила и порядок очистки зерна;

3 РА/02.4.8. Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу;

3 РА/02.4.9. Методы определения технологической эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование;

3 РА/02.4.10. Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования, дробления и гидротермической обработки крупяных культур;

3 РА/02.4.11. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;

3 РА/03.4.1. Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

3 РА/03.4.2. Стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению;

3 РА/04.4.1. Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях;

3 РА/04.4.2. Основы технологии производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях;

3 РА/04.4.3. Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях;

3 РА/07.4.1. Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей;

3 РА/07.4.2. Основы технологии производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях.

3 ЖА/02.4.2. Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции

3 ЖА/02.4.3. Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях

3 ЖА/02.4.4. Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях

3 ЖА/02.4.5. Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде

3 ЖА/03.4.1. Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

3 ЖА/03.4.2. Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции

3 ЖА/03.4.3. Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

3 ЖА/03.4.4. Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде

3 ЖА/03.4.5. 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

3 WSSS 1.1. знать характер воздействия негативных факторов и понимать необходимость защиты от них;

3 WSSS 1.2. основные эргономические требования к рабочим местам;

3 WSSS 2.1. принципы работы с различными видами измерительного оборудования;

3 WSSS 3.1. закономерности роста и развития сельскохозяйственных культур;

3 WSSS 5.1. санитарно-гигиенические требования оборудованию, зданиям, сооружениям и обслуживающему персоналу.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 198 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 126 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 92 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 34 часа;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности «Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	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		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1-4.5	МДК.04.01. Управление структурным подразделением организации	126	92	50	-	34	36	36
ПК 4.1-4.5	Учебная практика, часов	36					36	
ПК 4.1-4.5	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36						36
	Всего:	198	92	50		34	36	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю МДК.04.01. Управление структурным подразделением организации

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 знаний
1	2	3	4
МДК.04.01. Управление структурным подразделением организации		126	
Раздел 1. Управление структурным подразделением организации			
Тема 1.1. Научные основы организации сельскохозяйственного производства	Содержание	9	
	1. Введение	7	1
	2. Рыночные отношения в сельском хозяйстве		
	3. Сельскохозяйственные кооперативы		
	4. Хозяйственные товарищества.		
	5. Общества с ограниченной ответственностью, акционерные общества.		
	6. Крестьянские (фермерские) хозяйства и хозяйства населения.		
	7. Государственные и муниципальные унитарные предприятия		
	Практические занятия № 1 Изучение состава и структуры АПК	2	
Тема 1.2. Организация использования земельного фонда сельскохозяйственного предприятия	Содержание	8	
	1. Классификация земельного фонда.	4	2
	2. Собственность на землю, землеустройство.		
	3. Организация противоэрозионных мероприятий.		
	4. Организация учета земель и контроля за их использованием.		
	Практические занятия № 2 Оценка экономической эффективности использования земельных ресурсов в сельском хозяйстве № 3 Оценка эффективности противоэрозионных мероприятий	4	

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 знаний
Тема 1.3 Формирование и организация использования средств производства	Содержание	15	
	1. Понятие и классификация средств производства	5	2
	2. Экономическая эффективность оборотных средств и пути ее повышения		
	3. Организация использования машинно-тракторного парка		
Практические занятия № 4 Расчет показателей обеспеченности организации (предприятия) основными фондами. № 5 Определение уровня механизации на сельскохозяйственных предприятиях № 6 Определение потребности в тракторах и зерноуборочных комбайнах № 7 Определить и ежедневную потребность в автотранспортных средствах на перевозке зерна № 8 Определить экономическую эффективность использования транспортных средств в сельском хозяйстве	10		
Тема 1.4 Формирование и организация использования трудовых ресурсов	Содержание	16	
	1. Определение потребности предприятия в рабочей силе.	8	2
	2. Структура организации и подразделений. Организация использования рабочей силы		
	3. Управление работой первичного трудового коллектива.		
	4. Нормирование труда. Производительность труда в пути ее повышения.		
	5. Первичный документооборот, отчет и отчетность по движению трудовых ресурсов		
	6. Экономическая оценка эффективности использования трудовых ресурсов в сельском хозяйстве		
Практические занятия № 9 Расчет заработной платы № 10 Расчет показателей обеспеченности предприятия трудовыми ресурсами № 11 Заполнение утвержденных форм учетно-отчетной документации по движению трудовых ресурсов № 12 Определение производительности труда на предприятиях АПК	8		

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 знаний
Тема 1.5 Система ведения хозяйства и подразделения	Содержание	10	
	1. Построение системы ведения хозяйства.	8	2
	2. Имущество, капитал, специализация и размер организации		
	3. Специализация организации (предприятия), ее виды и показатели.		
	4. Производственная структура организации (предприятия).		
	5. Характеристика основного, вспомогательного и подсобного производства.		
	6. Понятие о концепции производства и формы ее осуществления.		
	7. Изучение организации сельскохозяйственного производства		
	8. Маркетинговая деятельность организации		
	Практические занятия № 13 Определение специализации предприятия	2	
Тема 1.6 Внутрихозяйственное прогнозирование и планирование	Содержание	34	
	1. Перспективный план	10	2
	2. Годовой план деятельности предприятия		
	3. Бизнес – план предприятия		
	4. Оперативное планирование в растениеводстве и животноводстве		
	5. Оптимальные размеры предприятий. Формы специализации		
	6. Хозяйственный расчет в условиях рынка.		
	7. Инструктаж и контроль исполнителей		
	8. Методы оценки качества работы исполнителей, формы и методы мотивации персонала.		
	9. Организация материального и нематериального стимулирования работников		
10. Организация полеводства, кормопроизводства, овощеводства, животноводства			
	Практические занятия № 14 Составление бизнес- плана № 15 Составление рабочих планов по периодам сельскохозяйственных работ № 16 Организация и разработка технологических карт в растениеводстве № 17 Организация и разработка технологических карт в животноводстве № 18 Разработка часовых графиков работы № 19 Ведение производственного документооборота	23	

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 знаний
	№ 20 Изучение и расчет основных производственных показателей работы организации № 21 Расчет экономической эффективности при хранении сельскохозяйственной продукции		
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа при изучении раздела № 1 подготовка реферата: Место и роль сельского хозяйства в экономике страны. № 2 подготовка реферата: Система рынков в отрасли: рынок земли, рынок средств производства, рынок труда, рынок сельскохозяйственной продукции и продовольствия. № 3 подготовка презентации: Сущность и классификация организационных форм производства и предприятий АПК № 4 подготовка реферата: Хозяйственные товарищества. Управление делами полного товарищества и товарищества на вере № 5 подготовка реферата: Общества с ограниченной ответственностью. Общества с дополнительной ответственностью. Акционерные общества. Структура их управления. № 6 подготовка реферата: Организационно-экономические основы крестьянских (фермерских) хозяйств и хозяйств населения. Размеры, динамика развития крестьянских (фермерских) хозяйств в России. № 7 подготовка реферата: Принципы организации. Организационно-экономические основы государственных и муниципальных унитарных предприятий № 8 подготовка реферата: Понятие, состав и назначение сельскохозяйственных угодий. № 9 подготовка реферата: Собственность на землю, предоставление земель в пользование, владение и аренду. Понятие о внутрихозяйственном и межхозяйственном землеустройстве. № 10 подготовка реферата: Экологические требования к процессам землеиспользования. № 11 подготовка реферата: Плата за землю и ответственность за нерациональное ее использование. № 12 подготовка реферата: Оценка экономической эффективности использования земельных ресурсов в сельском хозяйстве № 13 подготовка реферата : Определение структуры сельскохозяйственных угодий и посевных площадей № 14 подготовка реферата: Основные средства: оценка и амортизация; рынок основных средств и эффективность их использования. Экономическая роль, состав и источники формирования оборотных средств. № 15 подготовка реферата: Понятие о трудовых ресурсах их состав. Сезонность в использовании рабочей силы, мероприятия по ее согласованию. № 16 подготовка реферата: Занятость и безработица, ее виды и уровень. Особенности использования трудовых ресурсов в	34	

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 знаний
<p>отрасли. Функциональные обязанности работников и руководителей.</p> <p>№ 17 подготовка реферата: Формы организации труда. Нормирование труда Виды норм. Методы нормирования труда. Фотография и хронометраж рабочего времени. Сущность заработной платы в ее виды</p> <p>№ 18 подготовка реферата: Конфликты и трудовые споры и их разрешения</p> <p>№ 19 подготовка реферата: Тарифная система оплаты труда и ее основные элементы. Формы и системы оплаты труда</p> <p>№ 20 подготовка реферата: Обеспеченность отрасли трудовыми ресурсами. Показатели использования трудовых ресурсов в отрасли.</p> <p>№ 21 подготовка реферата: Утвержденные формы учетно-отчетной документации по движению трудовых ресурсов</p> <p>№ 22 подготовка реферата: Экономическая сущность и основные принципы построения системы ведения хозяйства. Система растениеводства.</p> <p>№ 23 подготовка реферата: Понятие об имуществе организации (предприятия).</p> <p>№ 24 подготовка реферата: Типы производства, их характеристика.</p> <p>№ 25 подготовка реферата: Инфраструктура организации (предприятия).</p> <p>№ 26 подготовка реферата: Размер организации (предприятия) производства, сочетание крупного и мелкого производства.</p> <p>№ 27 подготовка реферата: Понятие и составные части производственных процессов в сельскохозяйственных организациях (предприятиях). Технологический процесс. Производственный цикл.</p> <p>№ 28 подготовка реферата: Сущность, функции и задачи маркетинговой деятельности организации (предприятия). Маркетинговые исследования рынка.</p> <p>№ 29 подготовка реферата: Принципы, методы и система внутрихозяйственного прогнозирования и планирования.</p> <p>№ 30 подготовка реферата: Годовой производственно-финансовый план деятельности сельскохозяйственного предприятия</p> <p>№ 31 подготовка реферата: Методы оценки работы исполнителей, формы и методы мотивации персонала.</p> <p>№ 32 подготовка реферата: Организация материального и нематериального стимулирования работников</p> <p>№ 33 подготовка реферата: Организация переработки продукции растениеводства и животноводства</p>			
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
<p>Учебная практическая подготовка</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определение размера трудового коллектива в растениеводстве. - Организация и обслуживание рабочих мест в растениеводстве. 		36	

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 знаний
<ul style="list-style-type: none"> - Проведение аттестации рабочих мест. - Нормирование труда на механизированных полевых работах. - Расчет комплексной нормы выработки в растениеводстве. - Нормирование труда на ручных, транспортных и других работах. - Расчет оплаты труда в отраслях растениеводства. - Расчет надбавок за классность, за совмещение работ, при двухсменной работе и за стаж работы трактористам-машинистам. - Разработка организационно-технологических карт - Анализ производственных ситуаций. 			
<p>Производственная практическая подготовка</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Участие в проведении анализа текущей и итоговой работы предприятия, отрасли, подразделения, определять экономическую эффективность применяемых агротехнических и организационных мероприятий. - Участие в составлении технологических карт по основным культурам в полеводстве. - Участие в составлении хозрасчетных годовых заданий подразделениям. - Участие в составлении рабочих планов на периоды основных работ. - Ознакомление с договорами и участие в составлении и заключении договоров на коллективные и арендные подряды, аренду, расчеты основных экономических показателей работы подразделения. - Участие в начислении заработной платы при различных системах оплаты труда. - Участие в составлении различных видов управленческой документации.- 		36	
	Всего	198	
	ВСЕГО ЧАСОВ ПО ПМ.04	198	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебных кабинетов специальных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методическое обеспечение: инструкционные карты по выполнению практических работ, комплекты заданий, производственных ситуаций, контрольных вопросов, тестов;
- наглядные пособия (схемы, таблицы, графики, рисунки).

Технические средства обучения: компьютеры с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проекторы, мультимедийные средства обучения

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

Для преподавателей

1. Грибов В.Д. «Управление структурным подразделением организации»: учебник - Издательство: КноРус: 2022 г. 278с
2. Оплетаева Н.А. «Управление структурным подразделением организации»: учеб. Пособие Издательство Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина,2019,76с

3. Водяников В.Т. «Организация и управление производством на сельскохозяйственных предприятиях»:- М.: "КолосС", СтГАУ "АГРУС", 2006. - 506 с.
4. Кузнецова И.И. Основы малого предпринимательства: учебник для НПО – М.: Издательский центр «Академия» 2011. – 192 с.
5. Гомола А.И, Кириллов В.Е., Жаннин П.А. Экономика: учебник -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 336 с.
6. Толкачев С.А. Основы экономической теории: учебник и практикум для СПО. – М.: Издательство «Юрайт», 2016. – 444 с.
7. Терещенко О.Н. Основы экономики: учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 176 с.
8. Бараненко С.П., Дудин М.Н., Лясников Н.В. Основы предпринимательства: учебное пособие Высшее образование. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2010. – 191 с.
6. Еремин В.И., Шумаков Ю.Н., Жариков С.В. Управление человеческими ресурсами: учебное пособие Высшее образование. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 272 с.

Для студентов

1. Еремин В.И., Шумаков Ю.Н., Жариков С.В. Управление человеческими ресурсами: учебное пособие Высшее образование. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 272 с.

Дополнительные источники

Интернет источники:

Для преподавателей и студентов

1. http://works.doklad.ru/view/ALrC-_NkyJo/all.html
2. <http://www.egrul.ru/articles/30.htmlw.frskuban.ru/index.php?option=com>
3. <http://www.geo-site.ru/index.php>
4. <http://www.agro-sputnik.ru>
5. <http://www.gks.ru/news/perepis2006/volume1/metod/tab1.htm>

6. <http://www.flexa.ru/corp/biz02-03.shtml>
7. http://studopedia.ru/2_600_ponyatie-printsipi-i-funktsii-pravleniya.html
8. <http://shpora.org/discipline/Planirovanie-na-predpriyatii-APK/shpora/1873/>
9. <https://сельхозпортал.рф/articles/otrasli-rasteniievodstva-2/>
10. <http://www.studfiles.ru/preview/5163069/>
11. http://www.aup.ru/books/m236/4_5.htm
12. <http://www.bibliotekar.ru/biznes-8/48.htm>
13. <http://www.bestreferat.ru/referat-205939.html>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<p align="center">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>У 1. рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства;</p> <p>У 2. планировать работу исполнителей;</p> <p>У 3. инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;</p> <p>У 4. подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>У 5. оценивать качество выполняемых работ;</p> <p>У РА/02.4.1. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>У РА/02.4.2. Вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян, в том числе в электронном виде;</p> <p>У РА/03.4.1. Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде;</p> <p>У РА/04.4.1. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>У РА/07.4.1. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>У ЖА/02.4.1. Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>УЖА/02.4.2. Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из молочного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>УЖА/03.4.1. Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>У WSSS 1.1. применять полученные знания на практике в</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. <p>Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Тестирование по темам раздела, решение и составление кроссвордов, контрольная работа. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>

<p>рамках организационных, технических и санитарногигиенических мероприятий для защиты человека от воздействия опасных, вредных и поражающих факторов на производстве и в условиях чрезвычайных ситуаций; У WSSS 1.2. уметь пользоваться системой стандартов безопасности труда и нормативными документами. У WSSS 6.1. применять теоретические знания для решения практических вопросов рационального природопользования и охраны природы У WSSS 7.1. Эффективно работать как в составе команды, так и с представителями других профессий</p>	
<p>3 1. основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; 3 2. структуру организации руководимого подразделения; 3 3. характер взаимодействия с другими подразделениями; 3 4. функциональные обязанности работников и руководителей; 3 5. основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений; 3 6. методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; 3 7. виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников; 3 8. методы оценивания качества выполняемых работ; 3 9. правила первичного документооборота, учета и отчетности. 3 РА/02.4.1. Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции; 3 РА/02.4.2. Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян; 3 РА/02.4.3. Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции; 3 РА/02.4.4. Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях; 3 РА/02.4.5. Порядок, этапы и операции составления помольных смесей; 3 РА/02.4.6. Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей; 3 РА/02.4.7. Правила и порядок очистки зерна; 3 РА/02.4.8. Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу; 3 РА/02.4.9. Методы определения технологической эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование; 3 РА/02.4.10. Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования, дробления и гидротермической обработки крупяных культур; 3 РА/02.4.11. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и</p>	

автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;

3 РА/03.4.1. Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

3 РА/03.4.2. Стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению;

3 РА/04.4.1. Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях;

3 РА/04.4.2. Основы технологии производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях;

3 РА/04.4.3. Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях;

3 РА/07.4.1. Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей;

3 РА/07.4.2. Основы технологии производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях.

3 ЖА/02.4.2. Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции

3 ЖА/02.4.3. Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях

3 ЖА/02.4.4. Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях

3 ЖА/02.4.5. Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде

3 ЖА/03.4.1. Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

3 ЖА/03.4.2. Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции

<p>3 ЖА/03.4.3. Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>3 ЖА/03.4.4. Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p> <p>3 ЖА/03.4.5. 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</p>	
<p>3 WSSS 1.1. знать характер воздействия негативных факторов и понимать необходимость защиты от них</p> <p>3 WSSS 1.2. основные эргономические требования к рабочим местам</p> <p>3 WSSS 2.1. принципы работы с различными видами измерительного оборудования</p> <p>3 WSSS 3.1. закономерности роста и развития сельскохозяйственных культур</p> <p>3 WSSS 5.1. санитарно-гигиенические требования оборудованию, зданиям, сооружениям и обслуживающему персоналу</p>	