

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 01.10.2025 12:05:57
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a5b4422

**ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(код, наименование профессии/специальности)

Рассмотрено и согласовано цикловой комиссией сельское хозяйство, строительство и природообустройство.

Протокол № 2 от «06» сентября 2023 г.

Разработана на основе ФГОС СПО РФ и ПООП СПО для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (утвержден Приказом Министерства образования и науки от 18.05.2022 N 343).

Организация разработчик: Политехнический колледж ЛГАУ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО РФ и ПООП СПО для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(указать профессию, специальность, укрупненную группу (группы) профессий или направление (направления) подготовки)

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения может быть использована на базе среднего (полного общего) образования, в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

Профессиональный модуль ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения относится к профессиональному циклу.

Целью реализации основной образовательной программы среднего общего образования по профессиональному модулю ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения деятельности и достижение обучающимися результатов изучения в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СПО РФ и ПООП СПО.

В рамках программы профессионального модуля обучающимися осваиваются умения и знания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь **практический опыт**:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;
- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; -
- инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- участия в планировании основных показателей производства;
- группировки и анализа информации;
- расчета показателей производительности труда;
- расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ;
- расчета суммы прибыли, процента рентабельности;

- расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств;
- ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
- проверки товарного оформления и хранения продукции;
- оформления документов на отпущенную продукцию;
- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
- учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.

знать:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;
- оформлять планы работы по установленной форме;
- проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость;
- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;
- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
- использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);
- сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности;
- осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления;
- принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения;

уметь:

- принципы и формы организации производственного процесса;
- методики расчета выхода продукции;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);

-правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

-способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);

-учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета;

-материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;

-нормы времени и выработки по технологическим операциям.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:¹

всего – 325 часа, в том числе

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 325 часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся –152 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 65 часов;

учебной и производственной практики –108 часа.

¹ – данный пункт заполняется образовательным учреждением (организацией) самостоятельно в соответствии с учебным планом

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Коды Профессио- нальных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов ²	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика Учебная, Производ- ственная (по профилю специаль- ности), часов	зачет, дифферен- цирован- ный зачет	Консультации	Экзамен, Квалификацион- ный экзамен
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоя- тельная работа учащихся, часов				
			лекции	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (проект), часов					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	16	-	-	-		-	-	4	12
ПК 3.1 - 3.5 ОК 01, ОК09	МДК 03.01 Организация работы структурного подразделения	217	61	91	-	65	-		4	12
ПК 3.1 - 3.5 ОК 01, ОК09	Учебная практика, часов	36	—	—	—	—	24	6	-	
ПК 3.1 - 3.5 ОК 01, ОК 09	Производственная практика, часов	72	—	—	—	—	60	6	-	
	Всего часов:	325	61	91	-	65	84	12	8	24

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
МДК 03.01 Организация работы структурного подразделения			
Раздел 1 Обеспечение деятельности структурного подразделения			
Тема 1.1. Методика расчета выхода продукции	Содержание учебного материала	14	ПК 3.1 - 3.5 ОК 01, ОК09
	1. Нормирование выхода продукции 2. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения 3. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения	8	
	Практическое занятие. Инструктаж по ТБ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения	6	
Тема 1.2. Формы документов, порядок их заполнения	Содержание учебного материала	34	ПК 3.1 - 3.5 ОК 01, ОК09
	1. Формы документов, порядок их заполнения 2. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения 3. Учет готовой продукции	8	
	Практическое занятие. Инструктаж по ТБ Практическое занятие № 1. Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья животного происхождения Практическое занятие № 2. Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения Практическое занятие № 3. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	18	
	Самостоятельная работа обучающихся. Учет выполненных работ	8	
Тема 1.3. Основные приемы организации работы исполнителей	Содержание учебного материала	31	ПК 3.1 - 3.5 ОК 01, ОК09
	1. Бригадная форма организации труда 2. Основные приемы организации работы исполнителей 3. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад	6	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
	4. Специальная оценка условий труда и производства		
	Практическое занятие. Инструктаж по ТБ Практическое занятие № 4. Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов Практическое занятие № 5. Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения Практическое занятие № 6. Организация работы коллектива исполнителей	19	
	Самостоятельная работа обучающихся Специальная оценка условий труда и производства	6	
	Содержание учебного материала	16	
Тема 1.4. Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки)	1. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения 2. Обслуживание производственной линии. Обслуживание рабочего места. 3. Механизация и автоматизация производственного процесса	8	ПК 3.1 - 3.5 ОК 01, ОК09
	Практическое занятие. Инструктаж по ТБ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения	8	ПК 3.1 - 3.5 ОК 01, ОК09
	Содержание учебного материала	14	ПК 3.1 - 3.5 ОК 01, ОК09
Тема 1.5. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	1. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения 2. Графики выхода на работу, виды графиков 3. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	8	
	Практическое занятие. Инструктаж по ТБ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Порядок оформления табеля учета рабочего времени	6	
	Содержание учебного материала	30	
Тема 1.6. Методика расчета заработной платы	1. Сущность оплаты труда 2. Методика расчета заработной платы	6	ПК 3.1 - 3.5 ОК 01, ОК09
	Практическое занятие. Инструктаж по ТБ	18	
	Практическое занятие № 9. Расчет заработной платы работающих на производстве		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
	Самостоятельная работа обучающихся Методика расчета заработной платы	6	
Тема 1.7. Структура издержек производства и пути снижения затрат	Содержание учебного материала	34	ПК 3.1 - 3.5 ОК 01, ОК09
	1. Структура издержек производства 2. Пути снижения затрат	8	
	Практическое занятие. Инструктаж по ТБ Практическое занятие № 10. Составление калькуляции на различные виды изделий	18	
	Самостоятельная работа обучающихся Пути снижения затрат	8	
Тема 1.8. Методики расчета экономических показателей	Содержание учебного материала	37	ПК 3.1 - 3.5 ОК 01, ОК09
	1. Расчет стоимости основных фондов 2. Расчет объема товарной продукции 3. Расчет цены на продукцию 4. Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции	6	
	Практическое занятие. Инструктаж по ТБ Практическое занятие № 11. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	18	
	Самостоятельная работа обучающихся Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции	7	
Тема 1.9. Контроль за деятельностью структурного подразделения	Содержание учебного материала	13	ПК 3.1 - 3.5 ОК 01, ОК09
	1. Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов питания животного происхождения 2. Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску 3. Контроль производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения	7	
	Практическое занятие. Инструктаж по ТБ	-	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
	Самостоятельная работа обучающихся Контроль работы всех видов технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения	6	
	Всего: из них практических занятий курсовой проект лекций самостоятельная работа консультация экзамен	217 91 - 61 65 4 12	
Учебная практика - (по профилю специальности) итоговая по модулю		36	
Виды работ: 1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением; 2. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте; 3. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации; 4. Анализ деятельности структурного подразделения; 5. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений; 6. Организация рабочих мест в производственных цехах; 7. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников; 8. Составление графика выхода на работу; 9. Ознакомление с организацией расчета заработной платы; 10. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения; 11. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей;			
зачет		6	
Производственная практика – (по профилю специальности) итоговая по модулю		72	
Виды работ: 1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением;			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
	2. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте; 3. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации; 4. Анализ деятельности структурного подразделения; 5. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений; 6. Организация рабочих мест в производственных цехах; 7. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников; 8. Составление графика выхода на работу; 9. Ознакомление с организацией расчета заработной платы; 10. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения; 11. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей; 12. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.); 13. Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции		
	зачет	6	
	консультация	4	
	экзамен по ПМ	12	
	Всего часов:	325	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов «Технология продуктов питания животного происхождения», «Технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения», «Процессов и аппаратов пищевых производств» и лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции».

Эффективность преподавания профессионального модуля зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (учебники, карточки, раздаточный материал);
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (учебники, карточки, раздаточный материал).

Приводится перечень средств обучения, включая тренажеры, модели, макеты, оборудование, технические средства, в т. ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т. п. (количество не указывается)

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППССЗ по специальности, должны обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 5 лет.

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

Основные печатные издания

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

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

Основные электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10672-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/431088>.

3. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451056>.

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

Дополнительные источники

1 Астахова, Н.И. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Астахова, Г.И. Москвитин под общей редакцией Н.И. Астаховой, Г.И. Москвитина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2.

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	На оценку «отлично» 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. На оценку «хорошо» 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. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию,	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	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. На оценку «неудовлетворительно» 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.	
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	На оценку «отлично» 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. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» 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. На оценку «неудовлетворительно» 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.	
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.	На оценку «отлично» 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	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.		
ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию.		

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» 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. На оценку «удовлетворительно» 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. На оценку «неудовлетворительно» 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	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	На оценку «отлично» 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. На оценку «хорошо» 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. На оценку «удовлетворительно» 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. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	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.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	На оценку «отлично» 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. На оценку «хорошо» 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. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию,	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	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. На оценку «неудовлетворительно» 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.	

ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
по учебной дисциплине

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
(наименование учебной дисциплины)

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(код, наименование профессии/специальности)

**Контрольно-оценочные средства
для выполнения промежуточной аттестации
в форме экзамена по**

МДК 03.01 Организация работы структурного подразделения

(указать единственный правильный ответ)

Вариант 1

1. В чем заключается роль общественного питания как отрасли народного хозяйства:

- А) в обеспечении населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом;
- Б) в организации производства и реализации готовой пищи, обслуживании посетителей;
- В) в обеспечении населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом, профессией, состоянием здоровья людей, а также климатическими условиями?

2. Укажите схему технологического процесса доготовочного предприятия:

- А) прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов;
- Б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
- В) прием и хранение сырья, обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции.

3. Укажите схему технологического процесса предприятия с полным (законченным)

технологическим циклом:

- А) прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
- Б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
- В) прием и хранение сырья, обработка сырья; изготовление полуфабрикатов.

4. Укажите схему технологического процесса заготовочного предприятия:

- А) прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
- Б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
- В) прием и хранение сырья, обработка сырья; изготовление полуфабрикатов.

5. Какие факторы необходимо учитывать при определении типа предприятия:

- А) ассортимент продукции, методы обслуживания, качество обслуживания;

Б) ассортимент продукции, техническую оснащенность, методы обслуживания, качество

обслуживания, номенклатура предоставляемых услуг, квалификация персонала;

В) техническую оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания?

6. Укажите классификацию теплового оборудования по технологическому назначению:

А) электрическое и паровое;

Б) универсальное и специализированное;

В) с косвенным и непосредственным обогревом.

7. Укажите универсальное оборудование:

А) плиты;

Б) котлы;

В) жарочные шкафы.

8. Укажите специализированное оборудование:

А) плиты;

Б) жарочные шкафы;

В) котлы.

9. Укажите оборудование с непосредственным обогревом:

А) котлы;

Б) жарочные шкафы;

В) плиты.

10. Укажите классификацию теплового оборудования по способу обогрева:

А) универсальное, специализированное;

Б) электрическое, паровое;

В) с косвенным и непосредственным обогревом.

11. Система управления предприятием включает следующие компоненты:

А) принципы, задачи и методы управления;

Б) структуру органов управления;

В) информацию и средства ее обработки;

Г) все варианты верны.

12. Назовите метод управления основанный на прямых директивных указаниях:

А) экономический;

Б) социально-психологический;

В) организационно-административный;

Г) нет правильного варианта ответа.

13. За совершение дисциплинарного проступка, работодатель имеет право применить

дисциплинарное взыскание:

А) замечание;

Б) выговор;

В) увольнение по соответствующим основаниям;

Г) все варианты верны.

14. Назовите психологический метод воздействия, основанный на сочетании просьбы и убеждения:

- А) совет;
- Б) побуждение;
- В) внушение;
- Г) вовлечение.

15. Назовите базовые элементы, задействованные в коммуникационном процессе:

- А) отправитель, канал, получатель;
- Б) отправитель, сообщение, получатель;
- В) отправитель, сообщение, канал, получатель;
- Г) нет правильного варианта ответа.

16. Назовите вид планирования, с помощью которого прогнозируются перспективная потребность в новых видах продукции, товарная и сбытовая стратегия предприятия:

- А) стратегическое планирование;
- Б) текущее планирование;
- В) оперативное планирование;
- Г) нет правильного варианта ответа.

17. В каком разделе бизнес-плана приводятся методы ценообразования, стимулирования продаж, схема распространения товаров и т.д.:

- А) план маркетинга;
- Б) организационный план;
- В) финансовый план;
- Г) план производства.

18. В этом разделе бизнес-плана приводится информация, характеризующая структуру фирмы, сведения о персонале:

- А) план маркетинга;
- Б) план производства;
- В) организационный план;
- Г) финансовый план.

19. Данный вид контроля осуществляется после реализации решения для проверки правильности его исполнения:

- А) предварительный контроль;
- Б) оперативный контроль;
- В) заключительный контроль;
- Г) текущий контроль.

20. По отношению к объему производства затраты подразделяются на:

- А) производственные и непроизводственные;
- Б) прямые и косвенные;
- В) переменные и постоянные;
- Г) текущие и единовременные.

21. Полная себестоимость продукции включает в себя:

- А) затраты цеха на производство данного вида продукции;

- Б) затраты на производство и реализацию продукции;
 - В) цеховую себестоимость и общехозяйственные расходы;
 - Г) технологическую себестоимость.
22. Как называется цена, которая устанавливается по согласованию сторон на определенные сроки и объемы продукции?
- А) государственная;
 - Б) договорная;
 - В) мировая;
 - Г) биржевая.
23. Назовите, что входит в структуру цены?
- А) себестоимость;
 - Б) прибыль;
 - В) все ответы верны;
 - Г) нет правильного варианта ответа.
24. Назовите цену, которая формируется на стадии производства товара:
- А) оптовая цена;
 - Б) свободно – отпускная;
 - В) закупочная;
 - Г) розничная.
25. Торговая надбавка – это:
- А) затраты торговой организации на оплату труда, аренду и прочие затраты;
 - Б) прибыль торговой организации от результатов ее деятельности;
 - В) процент от цены закупки;
 - Г) нет правильного варианта ответа.
26. Государственное регулирование ценообразования распространяется на:
- А) хлеб и хлебобулочные изделия;
 - Б) коммунальные платежи;
 - В) лекарственные средства;
 - Г) все ответы верны.
27. Из ниже перечисленных, назовите факторы способствующие снижению цен:
- А) монополия предприятия;
 - Б) снижение издержек производства и обращения;
 - В) производство нового товара;
 - Г) рост цены рабочей силы.
28. Денежные средства, поступающие на расчетный счет предприятия за реализованную продукцию, называют:
- А) валовая прибыль;
 - Б) чистая прибыль;
 - В) выручка от реализации;
 - Г) нет правильного варианта ответа.
29. Источником возврата заемных средств является:
- А) выручка от реализации;
 - Б) доход;

- В) прибыль предприятия;
- Г) оборотные средства.

Вариант 2

1. Средства направляются на социальное развитие предприятия из:
 - А) фонда накопления;
 - Б) фонда потребления;
 - В) амортизационных отчислений;
 - Г) заемных средств.
2. Сопоставляя выручку от реализации продукции и себестоимость, можно определить:
 - А) амортизационные отчисления;
 - Б) доход;
 - В) прибыль;
 - Г) собственные средства предприятия.
3. Прибыль предприятия является:
 - А) источником финансирования производственных и социальных расходов;
 - Б) источником дополнительного финансирования работников;
 - В) показателем эффективности деятельности предприятия;
 - Г) все ответы верны.
4. Как называется остаток после уплаты из валовой прибыли установленных законом налогов:
 - А) доход;
 - Б) чистая прибыль;
 - В) выручка от реализации;
 - Г) нет правильного варианта ответа.
5. Как рассчитать рентабельность?
 - А) как отношение прибыли к себестоимости без учета эффективности использования производственных фондов;
 - Б) как отношение прибыли к сумме основных фондов и оборотных средств;
 - В) все варианты верны;
 - Г) нет правильного варианта ответа.
6. Управление предприятием включает следующие подсистемы:
 - А) управление персоналом;
 - Б) управление маркетингом;
 - В) управление финансами;
 - Г) все варианты верны.
7. Назовите метод управления, основанный на использовании моральных стимулов к труду:
 - А) экономический;
 - Б) социально-психологический;
 - В) организационно-административный;
 - Г) нет правильного варианта ответа.
8. Форма распорядительного воздействия, обязывающая подчиненных точно исполнять принятые

решения в установленные сроки это:

- А) приказ;
- Б) распоряжение;
- В) указания;
- Г) инструкции.

9. Назовите психологический способ воздействия, оказываемый путем личного примера

руководителя или иного лидера:

- А) убеждение;
- Б) подражание;
- В) побуждение;
- Г) вовлечение.

10. Принятие управленческого решения осуществляется:

- А) единолично - ответственным руководителем;
- Б) группой ответственных работников;
- В) согласованием с различными органами;
- Г) все ответы верны.

11. Назовите вид планирования, с помощью которого определяются промежуточные цели

организации в рамках перспективного планирования:

- А) стратегическое планирование;
- Б) текущее планирование;
- В) оперативное планирование;
- Г) нет правильного варианта ответа.

12. В каком разделе бизнес-плана приводится информация о всех возможных проблемах, которые могут осложнить реализацию проекта и методы защиты от их влияния:

- А) план маркетинга;
- Б) организационный план;
- В) оценка рисков;
- Г) план производства.

13. Этот раздел бизнес-плана посвящен обоснованию того набора приемов, который позволит

обеспечить реализацию прогноза продаж товаров фирмы:

- А) план маркетинга;
- Б) план производства;
- В) организационный план;
- Г) финансовый план;

14. Данный вид контроля ориентирован на конечные экономические результаты деятельности

организации (прибыль, издержки, объемы производства...):

- А) предварительный контроль;
- Б) оперативный контроль;
- В) заключительный контроль;
- Г) финансовый контроль.

15. Себестоимость производства представляет собой:

- А) расходы, непосредственно связанные с производством;
- Б) затраты на подготовку производства;
- В) суммарные затраты на производство и реализацию продукции, выраженные в денежной форме;
- Г) затраты, связанные с совершенствованием продукции, повышением квалификации работников.

16. К группировке затрат по экономическим элементам относятся затраты на:

- А) топливо и энергию на технологические цели;
- Б) основную заработную плату производственных рабочих;
- В) амортизацию основных фондов;
- Г) все ответы верны.

17. Назовите виды себестоимости:

- А) цеховая;
- Б) полная;
- В) производственная;
- Г) все ответы верны.

18. Как называется цена, отражающая уникальные и редкие свойства товара?

- А) государственная;
- Б) договорная;
- В) аукционная;
- Г) биржевая.

19. Низшую границу цены определяют:

- А) прямые затраты;
- Б) косвенные затраты;
- В) издержки производства и обращения;
- Г) переменные издержки.

20. Государственное регулирование ценообразования отсутствует на:

- А) одежду и обувь;
- Б) хлеб и хлебобулочные изделия;
- В) топливо твердое, реализуемое населению;
- Г) тарифы на городские виды транспорта.

21. Цена, которая не включает в себя НДС:

- А) оптовая;
- Б) отпускная;
- В) закупочная;
- Г) розничная.

22. Что не является элементом отпускной цены?

- А) себестоимость;
- Б) прибыль;
- В) снабженческо-сбытовая надбавка;
- Г) акциз, если товар подакцизный.

23. В условиях рыночной экономики цена определяет:

- А) структуру и объем производства;
- Б) движение материальных потоков;

- В) распределение товарной массы;
Г) все ответы верны.
24. Издержки и прибыль торгующих организаций включаются в:
- А) розничную цену;
Б) оптовую цену предприятия;
В) закупочную цену;
Г) отпускную цену.
25. Из ниже перечисленных, назовите факторы, способствующие росту цен:
- А) монополия предприятия;
Б) снижение издержек производства и обращения;
В) конкуренция;
Г) снижение налогов.
26. Один из показателей эффективности деятельности предприятия это:
- А) прибыль;
Б) доход;
В) налоги в бюджет;
Г) средства на счетах.
27. Как определяют чистую прибыль предприятия?
- А) разность между выручкой от реализации и издержками производства;
Б) разница доходов и расходов предприятия до уплаты налогов;
В) разница доходов и расходов предприятия после уплаты налогов;
Г) нет правильного варианта ответа.
28. Прибыль и амортизационные отчисления составляют:
- А) основные средства предприятия;
Б) собственные средства предприятия;
В) оборотные средства предприятия;
Г) заемные средства предприятия.
29. Рентабельность это:
- А) показатель экономической эффективности производства;
Б) разница доходов и расходов предприятия;
В) остаток после уплаты налогов;
Г) нет правильного варианта ответа.
30. Назовите основные факторы роста рентабельности:
- А) улучшение использования производственных фондов;
Б) сокращение расходов сырья и материалов;
В) повышение качества продукции;
Г) все варианты верны.
31. В состав статьи «Цеховые расходы» входят затраты:
- А) цеха на выполнение технологических операций;
Б) предприятия на производство данного вида продукции;
В) цеха на управление производством;
Г) цеха на выполнение технологических операций и управление цехом.

**Контрольно-оценочные средства
для выполнения промежуточной аттестации
в форме квалификационного экзамена по модулю**

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Экзаменационные вопросы

1. Сущность организации и ее производственные подразделения
2. Условия труда в производственном подразделении
3. Сущность и виды планов производства
4. Материальное стимулирование работников подразделения
5. Сущность производственного процесса и его элементов
6. Сущность и структуру рабочего времени
7. Сущность и виды оплаты труда работников подразделения
8. Порядок начисления повременной заработной платы
9. Сущность и элементы тарифной системы
10. Правила заполнения табеля учета рабочего времени
11. Сущность и виды себестоимости продукции
12. Методика начисления отпускных для рабочих структурного подразделения.
13. Классификация статей затрат себестоимости продукции
14. Основные виды производств
15. Сущность и виды структурных подразделений в организации
16. Сущность и виды рентабельности производства
17. Порядок расчета цеховой, производственной и плановой себестоимости продукции
18. Порядок заполнения расчетно-платежной ведомости
19. Порядок расчета структуры себестоимости продукции
20. Сущность затрат на 1 руб. товарной продукции и методика расчета.
21. Пути снижения себестоимости продукции в структурном подразделении
22. Пути повышения прибыли продукции в структурном подразделении
23. Сущность и порядок составления управленческой структуры подразделения
24. Методика планирования стоимости сырья и основных материалов
25. Анализ использования основных производственных средств.
26. Анализ использования материальных ресурсов.
27. Анализ использования труда и его оплаты.
28. Анализ себестоимости продукции.
29. Анализ взаимосвязи себестоимости, объема продаж и прибыли.
30. Анализ объема продаж и производства продукции.
31. Анализ прибыли и рентабельности продукции.
32. Анализ финансовой устойчивости.
33. Анализ ликвидности и платежеспособности предприятия.
34. Методика расчета основных показателей производства
35. 25. Сущность, принципы и функции менеджмента
36. Пути улучшения условий труда в структурном подразделении
37. Пути снижения себестоимости продукции

- 38. Пути повышения прибыли и рентабельности производства
- 39. Пути сокращения производственного цикла выпуска продукции
- 40. Сущность качества продукции и этапы проведения контроля качества в производственном процессе