

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО

Директор Колледжа бизнеса и технологий

 / Л.Ф. Пелевина

« 28 » 02 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности

 / В.Г. Шубаева

« 28 » 02 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства
солода, продукции бродильных производств и виноделия,
безалкогольных напитков на автоматизированных технологических
линиях**

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее профессиональное образование
(на базе основного общего образования)

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2023

Санкт-Петербург

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик(и):

Румянцева М.М., Скрипкина Е.В.,
преподаватели колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»


подпись

Рецензент (ы):

Афанасьева А.А., преподаватель
колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

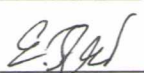

подпись


подпись

Соболев В.В., генеральный директор
ООО «Брю Саксесс Групп Мануфэкчуринг»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям).

Протокол № 6 от 02 02 2023 г.

Председатель ЦК  / Е.С. Рябова

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**
- 6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства соло- да, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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

Цель: освоение основного вида деятельности «Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях»

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

иметь практический опыт:

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

проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья

– обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов спиртового и ликероводочного производств, включая производства этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, винодельческих производств, включая процессы производства вино-материалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия, пивоваренного и безалкогольного производств, включая процессы производства солода, пивного сусла, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива продукции, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

уметь:

– анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

– вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических лини-

ях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии

знать:

- технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных

- технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

- виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 252 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 252 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 182 часа;

промежуточной аттестации – 24 часа;

производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих 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, 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 2.1-2.2. ОК 01, 09.	МДК.02.01 Экономика производства продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	176	150	46	20				
ПК 2.1-2.2. ОК 01, 09.	МДК.02.02 Менеджмент	34	32	10					
ПК 2.1-2.2. ОК 01, 09.	Производственная практика, часов	36							36
ПК 2.1-2.2. ОК 01, 09.	Экзамен по профессиональному модулю	6							
	Всего	252	182	56	20				36

3.3. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.02.01 Экономика производства продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков			
Раздел 1. Организация производственного процесса			
Тема 1.1. Типы организации производства, сущность, формы	Содержание учебного материала		
	Требования к организации производства. Виды сочетания операций.	2	1
	Производственный процесс: характеристика, производственный учебный цикл.	2	1
Тема 1.2 Методы организации производства.	Содержание учебного материала		
	Формы, типы и методы организации производства. Гибкие производственные системы.	2	1
	Поточный метод организации производства, партионный и индивидуальный методы.	2	1
Тема 1.3. Производственный процесс на предприятии и его организация	Содержание учебного материала		
	Структура производственного процесса, длительность производственного цикла	2	1
	Виды движения детали в процессе производства	2	1
	Практические занятия		
	Практическое занятие 1. Расчет длительности производственного цикла.	4	2
Тема 1.4. Организация материально-технического обслуживания	Содержание учебного материала		
	Организация ремонта оборудования, организация складского хозяйства.	2	1
	Организация внутризаводского транспорта, организация энергетического хозяйства.	2	1
Тема 1.5. Производственная мощность предприятий для производства солода, продукции бродильных производств, виноделия, безалкогольных напитков и её резервы	Содержание учебного материала		
	Производственная мощность и коэффициент её использования.	2	1
	Методы расчета производственной мощности	2	1
	Анализ и выявление резервов производственной мощности.	2	1
	Практические занятия		
	Практическое занятие 2. Расчет производственной мощности и коэффициентов её использования	4	2
Раздел 2. Трудовые ресурсы и оплата труда в организации			
Тема 2.1. Структура, плани-	Содержание учебного материала		

рование и подбор кадров	Трудовые ресурсы предприятия- объект постоянной заботы со стороны руководства предприятия.	2	1
	Кадровое планирование	2	1
Тема 2.2. Научная организация труда	Содержание учебного материала		
	Разделение и кооперация труда, выявление передовых приёмов и методов труда.	2	1
	Производительность труда и численность персонала	2	1
	Практические занятия		
	Практическое занятие 3. Определение производительности труда и численности персонала	4	2
Тема 2.3. Техническое нормирование труда	Содержание учебного материала		
	Изучение затрат рабочего времени.	2	1
	Установление норм выработки и норм обслуживания.	2	1
	Практические занятия		
	Практическое занятие 4. Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания	4	2
Тема 2.4. Формы и системы оплаты труда на предприятии	Содержание учебного материала		
	Мотивация труда и её роль в условиях рыночной экономики..	2	1
	Принципиальные положения оплаты труда. Фонд оплаты труда и его структура.	2	1
	Основные формы оплаты труда.	2	1
	Разновидности систем оплаты труда.	2	1
	Практические занятия		
	Практическое занятие 5. Расчет заработной платы при сдельной и повременной форме оплаты труда.	4	2
Раздел 3. Показатели деятельности предприятия			
Тема 3.1. Производство и реализация продукции	Содержание учебного материала		
	Производство и реализация продукции	2	1
	Суточная производительность предприятий для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков и рабочий период.	2	1
	Практические занятия		
	Практическое занятие 6. Расчёт суточной производительности для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	4	2
Тема 3.2. Издержки производства, калькулирование, смета затрат	Содержание учебного материала		
	Понятие и состав издержек производства и реализации продукции.	2	1
	Классификация затрат на производство продукции. Смета затрат и методика её составления. Составление вспомогательных смет предприятий для производства солода, продук-	2	1

	ции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.		
	Значение себестоимости и пути её оптимизации. Калькуляция себестоимости и её значение.	2	1
	Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции, издержки обращения предприятий.	2	1
	Практические занятия		
	Практическое занятие 7. Классификация затрат на производство продукции.	4	3
Тема 3.3. Ценовая политика Предприятия	Содержание учебного материала		
	Цена – один из важнейших элементов экономики предприятия. Экономическое содержание и виды цен. Механизм рыночного ценообразования.	2	1
	Ценовая стратегия предприятия. Антимонопольная политика.	2	1
	Практические занятия		
	Практическое занятие 8. Формирование цен от производителя до потребителя.	4	2
Тема 3.4. Прибыль предприятия, показатели рентабельности производства	Содержание учебного материала		
	Сущность и значение прибыли, принципы её формирования.	2	1
	Факторы, влияющие на прибыль. Распределение и использование прибыли.	2	1
	Виды и показатели рентабельности. Методика расчета уровня рентабельности продукции производства.	2	1
	Практические занятия		
	Практическое занятие 9. Исчисление валовой прибыли.	4	2
Раздел 4. Управление предприятием			
Тема 4.1. Инвестиционная деятельность предприятия	Содержание учебного материала		
	Инвестиции и инвестиционный проект. Участники инвестиционной деятельности.	2	1
	Методы оценки инвестиционных проектов.	2	1
Тема 4.2. Управление качеством продукции	Содержание учебного материала		
	Качество продукции. Управление качеством продукции.	2	1
	Стандартизация и сертификация. Конкурентоспособность продукции фирмы и новая стратегия управления качеством.	2	1
Тема 4.3. Планирование хозяйственной деятельности	Содержание учебного материала		
	Методы и виды планирования. Бизнес-план.	2	1
	Маркетинговая деятельность на предприятии. Учетная политика предприятия.	2	1
	Практические занятия		
	Практические занятия 10 Составление бизнес-плана по шаблонам, образцам	6	3
Тема 4.4. Повышение эф-	Содержание учебного материала		

Эффективности производства	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала,	2	1
	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции,	2	1
	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	2	1
	Практические занятия		
	Практическое занятие 11. Расчёт экономической эффективности различных мероприятий	4	3
Тема 4.5. Организация управлением предприятия	Содержание учебного материала		
	Организация управлением предприятия	2	1
Раздел 5. Курсовая работа	Содержание учебного материала		
	Расчет годового фонда времени, производственной программы	2	2
	Расчет количества и стоимости сырья, составление сводных таблиц	2	3
	Подбор оборудования, определение цены и срока полезного использования	2	3
	Расчет годовых амортизационных отчислений, составление сводных таблиц	2	3
	Расчет затрат на электроэнергию и воду	2	2
	Подбор и расчет затрат на упаковочные материалы	2	3
	Расчет баланса рабочего времени и расчет фонда оплаты труда	2	3
	Расчет себестоимости продукта, составление сводных таблиц	2	2
	Расчет розничной цены на продукт	2	2
	Оформление пояснительной записки	2	3
Консультации		8	
Промежуточная аттестация		18	
Всего по МДК		176	
МДК.02.02 Менеджмент			
Раздел 1. Основы менеджмента организации			
Тема 1.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента	Содержание учебного материала		
	Условия и предпосылки возникновения менеджмента. История развития менеджмента. Школы менеджмента, их характерные черты. Национальные особенности менеджмента. Качества, необходимые менеджеру. Менеджмент – наука, искусство и практика. Менеджмент как многоаспектный процесс. Функции, принципы и методы менеджмента.	2	2
Тема 1.2. Внешняя и внутренняя среда организации	Содержание учебного материала		
	Организация как социотехническая система. Основные ресурсы организации. Жизненный цикл организации. Внешняя среда и ее элементы. Внутренняя среда, ее основные внут-	4	2

	<p>ренние переменные. Факторы внешней среды и их влияние на организацию. Микро- и макросреда. Внутренние переменные организации. Цели, задачи, структура, технология, люди. Критерии успеха организации. SWOT-анализ.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 1. Проведение SWOT-анализа организации</p>	2	3
Тема 1.3. Цикл менеджмента	Содержание учебного материала		
	Цикл менеджмента: понятие, содержание. Функция планирования. Функция организации. Функция мотивации. Функция контроля. Цикл менеджмента. Система методов управления. Формы, виды, основные стадии планирования. Виды и этапы контроля. Правила проведения контроля в менеджменте. Мотивация как управленческая функция. Мотивы внутренние и внешние.	4	3
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 2. Разработка различных видов планов деятельности организации.	2	3
Раздел 2. Процесс управления и принятия управленческих решений			
Тема 2.1. Система методов управления	Содержание учебного материала		
	Методы управления: классификация, взаимосвязь и взаимозависимость. Управленческие решения: понятие, сущность, классификация, условия и этапы принятия, организация и контроль исполнения. Рациональные решения. Этапы принятия рационального управленческого решения.	4	3
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 3. Разработка управленческих решений на основе анализа практических ситуаций	2	3
Тема 2.2. Коммуникации в организации	Содержание учебного материала		
	Коммуникации: понятие, виды, роль в организации. Коммуникационные сети и их разновидности. Процесс коммуникации, его этапы и элементы. Коммуникации между организацией и элементами внешней среды. Горизонтальные и вертикальные коммуникации в организациях. Неформальные коммуникации. Пути совершенствования информационного обмена в организации. Эффективное деловое и управленческое общение.	4	3
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 4. Упражнения по созданию эффективных коммуникаций внутри группы	2	3
Тема 2.3. Стили управления	Содержание учебного материала		
	Власть. Виды власти. Стили управления и факторы их формирования: авторитарный демократический и нейтральный стили руководства. «Решетка менеджмента». Формы вла-	2	2

	сти и влияния.		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 5. Анализ стилей руководства.	2	3
Тема 2.4. Управление конфликтами и стрессами	Содержание учебного материала		
	Конфликты в организации: понятие, природа, последствия, функции, виды и причины возникновения. Стресс: понятие и причины возникновения. Виды стресса. Способы управления конфликтной ситуацией. Структурные методы и межличностные стили управления конфликтом. Психологический климат в организации. Стресс и дистресс. Пути предупреждения стрессовых ситуаций.	2	2
Консультации		2	
Всего по МДК		34	
Производственная практика Примерные виды работ 1. Организация производства 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения 3. Оперативное планирование работы производства 4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений 5. Организация труда персонала на производстве 6. Реализация готовой продукции на производстве		36	
Экзамен по ПМ		6	
Всего по ПМ		252	

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Ауд.1330 Кабинет экономики организации

Учебная мебель на 30 посадочных мест, шкафы со стеклом -3 шт. рабочее место преподавателя, доска меловая трехсекционная-1шт., компьютер преподавателя Pentium E5300 -1шт.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во экз. в библиот. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Дорофеева, Л. И. Основы менеджмента : учебник для СПО / Л. И. Дорофеева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 494 с.	осн		Перейти к просмотру издания
Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 305 с. — (Профессиональное образование).	осн		ЭБС Юрайт
Коротков, Э. М. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / Э. М. Коротков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 566 с. — (Профессиональное образование).	осн		ЭБС Юрайт
Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 448 с. — (Профессиональное образование).	осн		ЭБС Юрайт
Менеджмент. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 287 с. — (Профессиональное образование).	доп		ЭБС Юрайт
Михалева, Е. П. Менеджмент : учеб. пособие для спо / Е. П.	доп		ЭБС Юрайт

Михалева. 2-е изд., пер. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 191 с. - (Профессиональное образование).			
Гапоненко, А. Л. Менеджмент : учебник и практикум для спо / А. Л. Гапоненко ; отв. редактор А. Л. Гапоненко. - Москва : Юрайт, 2022-396 с. - (Профессиональное образование)	доп		ЭБС Юрайт
Трофимова, Л.А. Менеджмент. Методы принятия управленческих решений : учебник и практикум для СПО / Л. А. Трофимова, В. В. Трофимов. - Москва : Юрайт, 2022-335 с. - (Профессиональное образование)	доп		ЭБС Юрайт
Коргова, М.А. История менеджмента : учебное пособие для спо / М. А. Коргова, А. М. Салогуб. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 166 с. (Профессиональное образование).	доп		ЭБС Юрайт
Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) : учебник для средних специальных учебных заведений. — 2-е изд., с изм. / Н. А. Сафронов. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2023. — 256 с.	осн		ЭБС ZNANIUM
Кнышова, Е. Н. Экономика организации : учебник / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 335 с.	осн		ЭБС ZNANIUM
Грибов, В. Д. Экономика организации (предприятия) : Учебник / Грибов В. Д., Грузинов В. П., Кузьменко В. А. - Электрон. дан. - Москва : КноРус, 2021. - 407 с.	осн		ЭБС BOOK.ru
Грибов, В. Д. Экономика организации (предприятия). Практикум : Учебно-практическое пособие / Грибов В. Д. - Электрон. дан. - Москва : КноРус, 2022. - 196 с.	доп		ЭБС BOOK.ru
Барышникова, Н. А. Экономика организации : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 184 с. — (Профессиональное образование).	доп		ЭБС Юрайт

Мокий, М. С. Экономика организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский ; под редакцией М. С. Мокия. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 297 с. — (Профессиональное образование).	доп		ЭБС Юрайт
Фридман, А. М. Экономика организации : учебник / А. М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование).	доп		ЭБС ZNANIUM

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Умение анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья. Умение работать и применять формы и виды документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на автоматизированных технологических линиях.	Экспертное наблюдение при выполнении практической работы, курсовой работы, решении ситуационных задач
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	Умение рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций. Умение определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Экспертное наблюдение при выполнении практической работы, курсовой работы, решении ситуационных задач

	на основе технологических карт.	
--	---------------------------------	--

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 умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Активность в процессе освоения учебного материала в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении курсовой работы. Участие в студенческих конференциях, конкурсах и олимпиадах. Оценка по пятибалльной системе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Изучение и анализ инноваций в профессиональной деятельности.	Наблюдение на практических занятиях и при выполнении курсовой работы. Оценка по пятибалльной системе

6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Колледж обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной инфор-

мации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Рецензия на
программу профессионального модуля ПМ.02 Организационно-
технологическое обеспечение производства
солода, продукции бродильных производств и виноделия
безалкогольных напитков на автоматизированных технологических
линиях (по выбору)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору) и соответствующих профессиональных компетенций:

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

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.

В рабочей программе приведены цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

Целью освоения профессионального модуля является освоение основного вида деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору). Из программы профессионального модуля становится ясно, что основными задачами профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору) является приобретение практического опыта по обеспечению технологических режимов спиртового и ликероводочного производств, включая производства этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия, пивоваренного и безалкогольного производств, включая процессы производства солода. Программа профессионального модуля может быть использована в учебном процессе, в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Рецензент:

Генеральный директор
ООО «Брю Саксесс Групп Мануфэкчуриг»

Соболев В.В.

Подпись: _____ М.П.

