

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**для специальности СПО 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий»
по МДК.05.01**

РП ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

Новосибирск, 2022 г

Рабочая программа профессионального модуля Организация работы структурного подразделения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчики:

Князькова Людмила Михайловна, преподаватель социально-экономических дисциплин высшей квалификационной категории.



Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.04, 19.01.07, и специальности 19.02.03:

Протокол № 1 от 31.08.22

Председатель ПЦК



Л.М. Князькова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

4.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

4.3.1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

4.3.2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

4.3.3. Производство кондитерских изделий.

4.3.4. Производство макаронных изделий.

4.3.5. Организация работы структурного подразделения.

4.3.6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Программа профессионального модуля по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий может быть использована в программах повышения квалификации, переподготовки при наличии начального профессионального образования и опыта работы или основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

рассчитывать выход продукции в ассортименте;
вести табель учета рабочего времени работников;
рассчитывать заработную плату;
рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
организовать работу коллектива исполнителей;
оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

методику расчета выхода продукции, порядок оформления табеля учета рабочего времени;
методику расчета заработной платы;
структуру издержек производства и пути снижения затрат;
методики расчета экономических показателей;
основные приемы организации работы исполнителей;
формы документов, порядок их заполнения.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 348 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 240 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 80 часа;

учебной и производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Общие компетенции:

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), 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.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17

Формирование личностных результатов обучения

Личностные результаты реализации программы воспитания (<i>дескрипторы</i>)	Код личностных результатов реализации
---	---------------------------------------

	программы воспитания
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

Код 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, часов		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 5.1 ПК 5.2 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства и планирование выполнения работ исполнителями	98	58	24		28		12	
ПК 5.3 ПК 5.4 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	Раздел 2. Организация работы трудового коллектива, контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями	104	52	30		40		12	
ПК 5.5 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	Раздел 3. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации	74	10	6	40	12		12	
ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5. ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	Производственная практика, часов	72							
Всего:		348	120	60	40	80		36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ.05.1. Участие в планировании основных показателей производства и планирование выполнения работ исполнителями		98	2
МДК 05.01. Управление структурным подразделением организации		86	
Тема 1.1. Производственный процесс и принципы эффективной его организации	Содержание	8	
	1 Производственный процесс: понятие, классификация, основной процесс, вспомогательные и обслуживающие процессы. Производственная операция: понятие, классификация. Производственный процесс: принципы организации; методы изучения структуры; показатели уровня механизации. Организация производственного процесса во времени. Производственный цикл: понятие, состав и структура, длительность. Расчёт длительности производственного цикла при последовательном, параллельном и параллельно-последовательном виде. Пути сокращения длительности производственного цикла.		
	Практические занятия №1	4	

	1-2	Рассчитать длительность производственного цикла при последовательном виде	
Тема 1.2. Производственная структура промышленного пищевого предприятия	Содержание		4
	1	Производственная структура: понятие, элементы. Требования, предъявляемые к производственной структуре предприятия. Факторы, влияющие на характер и особенности структуры предприятия. Пути совершенствования производственной структуры. Типы производственных структур предприятий пищевой отрасли. Достоинства и недостатки технологической структуры.	2
	Практические занятия №2		
	1-2	Разработка производственной структуры предприятия по производству хлебобулочных изделий.	
Тема 1.3. Организация и оперативное управление основным производством	Содержание		8
	1	Стадии организации основного производства. Признаки поточного производства. Понятие ведущей машины потока. Расчет производственных заданий по рабочим местам. Организация труда на рабочих местах. Пути совершенствования организации основного производства. Содержание оперативного управления производством. Особенности разработки оперативно-календарных планов. Разработка сменно-суточного задания цехам, бригадам, рабочим местам. Организация контроля и регулирования процессов основного производства. Диспетчирование производства.	2
	Практические занятия №3		
	1-3	Расчет производственного задания, ритма работы участка, количества машин и рабочих на предприятии по производству хлебобулочных изделий.	
Тема 1.4. Система планов организации	Содержание		6
	1	Сущность и принципы планирования. Виды планирования: стратегическое, оперативное, текущее. Основные методы планирования: балансовый, нормативный, программно-целевой, системного анализа, экономико-математический. Бизнес-план предприятия: структура, содержание, порядок разработки. Показатели бизнес-планов: натуральные, стоимостные,	2

		количественные, качественные.		
	Практические занятия №4		6	
	1-3	Разработка бизнес-плана предприятия по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий.		
Тема 1.5. Производственная мощность предприятия и ее резервы	Содержание		8	2
		Производственная мощность предприятия: понятие, резервы и пути использования, показатели использования. Общая методика расчета производственной мощности. Факторы, влияющие на величину производственной мощности. Производительность оборудования. Расчет среднегодовой производственной мощности. Резервы улучшения использования производственной мощности.		
	Практические занятия №5		4	
	1-2	Расчет среднегодовой производственной мощности предприятия по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий.		
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.05</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение документации.</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <p>Ср.1. Подготовить материал к практической работе.</p> <p>Составить презентацию.</p> <p>- Определение главных экономических характеристик отрасли</p> <p>Ср.2. Выполнить презентацию:</p> <p>- Движущие силы развития отрасли.</p> <p>Ср.3. Выполнить презентацию на тему:</p> <p>- Понятие поточного производства.</p> <p>Ср.4. Разработать сменно-суточное задание на рабочем месте.</p> <p>Ср.5. Работать с информационными источниками.</p> <p>Оформить виды планирования в таблицу.</p> <p>Ср.6. Подготовиться к практическому занятию с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p>			28	

Выполнить презентацию: - Основные задачи бизнес-плана. Ср.7. Работать с учебной литературой, составить конспект. Ср.8.. Рассчитать производственную мощность. Ср.9. Задание на расчет показателей производственной мощности.			
Учебная практика Виды работ: - Расчет выхода продукции в ассортименте - Расчет экономических показателей структурного подразделения организации		12	
Раздел ПМ.05.2. Организация работы трудоого коллектива, контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями		104	
МДК 05.01. Управление структурным подразделением организации		92	
Тема 2.1. Ресурсы предприятий	Содержание		2
	1	Основной капитал предприятия: сущность, состав, структура, оценка, понятие и виды амортизации. Оборотный капитал: сущность и структура. Трудовые ресурсы предприятия. Сущность и состав трудовых ресурсов промышленной организации. Производительность и эффективность труда. Методика определения производительности труда и ее показатели. Пути повышения эффективности использования трудовых ресурсов в организации.	
	Практические занятия №6		8
	1-4	Расчет показателей эффективности использования основных средств. Определение стоимости основных фондов. Расчет годовой нормы амортизации линейным способом.	
Тема 2.2. Организация	Содержание		4

работы персонала на предприятии	1	Методологические основы управления персоналом. Профессиональная пригодность. Адаптация и введение в курс дела новых сотрудников. Развитие персонала: обучение, повышение квалификации, переподготовка. Структура управления организацией. Внешняя и внутренняя среда организации. Основные управленческие функции. Мотивация и оплата труда персонала. Система оценивания персонала. Система и методы управления персоналом.		2
	Практические занятия №7		6	
	1-3	Разработка проекта системы мотивации персонала. Показатели эффективности использования персонала.		
Тема 2.3. Зарботная плата работника	Содержание		2	2
	1	Оплата труда. Сущность и функции оплаты труда. Организация оплаты труда на предприятии. Формы и системы оплаты труда. Система материального стимулирования. Методы расчета фонда оплаты труда.		
	Практические занятия №8		6	
	1-3	Расчет заработной платы		
Тема 2.4. Основные экономические показатели деятельности предприятия	Содержание		8	2
	1	Себестоимость продукции и издержки обращения. Экономическая сущность издержек производства. Себестоимость продукции: понятие, состав, структура и виды. Классификация затрат, образующих себестоимость продукции. Управление затратами в организации. Ценообразование на продукцию предприятия. Понятие цены, функции и виды цен. Методы ценообразования и ценовая политика предприятия. Система ценообразующих факторов. Прибыль предприятия: сущность, виды, функции, механизм формирования и использования. Рентабельность: сущность, виды и показатели. Балансовая прибыль и ее распределение. Чистая прибыль и ее использование. Факторы, влияющие на величину прибыли. Пути повышения рентабельности предприятия.		
		Практические занятия №9	10	
	1-5	Разработка производственной структуры предприятия по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Определение показателей прибыли предприятия по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий.		

		Определение показателей рентабельности предприятия		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.05 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение документации. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Ср.10. Задание на расчет показателей, характеризующих техническое состояние основных фондов предприятия. Ср.11. Работа с ГК РФ, часть 4, раздел 7 «Права на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации», подготовка доклада. Ср.12. Составить вопросы необходимые для проведения собеседования. Выполнить конспект - Подбор и адаптация персонала. Ср.13. Выполнить презентацию на тему: Система материального стимулирования. Работа с источниками по изучению бестарифной системы оплаты труда. Составление презентации. Ср.14. Выполнить задания по расчёту прибыли предприятия.			40	
Учебная практика Виды работ: - Организация работы коллектива исполнителей - Расчет заработной платы			12	
Раздел ПМ.05.3. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации			74	
МДК 05.01. Управление структурным подразделением организации			62	
Тема 3.1. Ведение	Содержание		4	

учетной документации	1	Основные понятия документационного обеспечения управления (делопроизводство). Понятие и сущность документооборота. Классификация документов в делопроизводстве. Перечень форм первичного учета производства продукции для предприятий пищевой промышленности. Табель учета рабочего времени и расчета оплаты труда. Должностные инструкции. Акты, распоряжения. Журналы учётов, бланки.		2
		Практические занятия №10	6	
	1-3	Оформление документов по учету рабочего времени. Заполнение журнала учета готовой продукции. Заполнение журнала учета расхода сырья.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.05 Ср.15. Работа с источниками. Выполнить к следующему уроку таблицу. Классификация документов в делопроизводстве. Написать акт, распоряжение и инструкцию для рабочих разделочного цеха.			12	
Учебная практика Виды работ: - Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией - Ведение табелей учета рабочего времени работников			12	
Производственная практика (по профилю специальности) - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для проведения сравнительной характеристики организационных структур управления предприятием; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для выбора оптимальной организационной структуры и использования определенной управленческой технологии в заданных условиях; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для разработки и анализа управленческих решений; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для подготовки бизнес-плана; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для расчета производственной мощности предприятия, цеха, участка; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для разработки план производства продукции; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для расчета валовой и реализованной продукции; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для организации первичного учета на предприятии; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для организации и ведения учет основных средств; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для расчета показателей использования оборотных			72	

фондов предприятия; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для планирования производительности труда, численности работников предприятия, расчета бюджет рабочего времени, оформления табеля учета рабочего времени; - Сбор, систематизация и анализ необходимой информации для расчета заработной платы и составления расчетно-платежных документов.		
Примерная тематика курсовой работы: 1. Резервы повышения качества продукции пищевой промышленности. 2. Резервы снижения себестоимости продукции пищевой промышленности. 3. Повышение рентабельности работы предприятий пищевой промышленности. 4. Экономическая эффективность научно–технического прогресса на предприятиях пищевой промышленности. 5. Издержки производства, прибыль и валовый доход. 6. Инвестиционная деятельность на предприятиях пищевой промышленности. 7. Экономическая эффективность использования оборотных средств. 8. Экономическая эффективность использования основных средств. 9. Расчет показателей бизнес-плана. 10. Формирование прибыли на предприятиях пищевой промышленности. 11. Кадры на предприятиях пищевой промышленности. 12. Пути повышения производительности труда на предприятиях пищевой промышленности. 13. Организация оплаты труда на предприятиях пищевой промышленности. 14. Планирование финансовых результатов деятельности предприятия. 15. Порядок ценообразования и ценовая политика на предприятиях пищевой промышленности. 16. Оценка финансового состояния организации. 17. Разработка мероприятий по стабилизации финансового состояния. 18. Виды себестоимости и классификация затрат на предприятиях пищевой промышленности.	40	3
Всего:	348	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

Учебных кабинетов:

технологии производства макарон;

технологического оборудования макаронного производства.

Лаборатории:

технологии и оборудования хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

Учебная пекарня

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

предусмотрена дистанционная форма (работа через интернет ресурсы и программы MOODLE).

В условиях дистанционного обучения:

- инструктаж и выдача задания производится на электронном образовательном ресурсе колледжа;

- обратная связь и консультации осуществляются на электронном образовательном ресурсе колледжа, MOODLE

- выполненные задания хранятся на электронном образовательном ресурсе в разделе изучаемой дисциплины (модуля).

- комплект технологической документации:

1. стандарты,

2. сборники рецептур,

3. технологические инструкции;

- комплект нормативной документации:

1. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03

2. Оборудование технологическое хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности: Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИТЭ Илепищемаш

3. Производство хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. СанПиН 2.3.4.545-96 М.: Госкомсанэпиднадзор России

4. Санитарно-гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.

- комплект учебно-методической документации:
 1. комплект лабораторных и практических работ,
 2. карточки-задания и контрольные листы опроса,
 3. учебная и техническая литература, учебно-методические издания;
 4. комплект бланков технологической документации;
- наглядные пособия:
 1. мультимедийные презентации уроков;
 2. CD, DVD-диски,
 3. плакаты.

Технические средства обучения: компьютеры в комплект, интерактивная доска, компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторный инвентарь, посуда и реактивы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: оборудование и инвентарь хлебного цеха базового предприятия.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Волков О.И., Скляренко В.К. Экономика предприятия: Учебное пособие / - 2-е изд. - М.: НИЦ Инфра-М, 2016.
2. Зимин А.Ф., Тимирьянова В.М. Экономика предприятия: Учебное пособие / - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015.
3. Грибов В.Д., Грузинов В.П. Экономика предприятия: Учебник. Практикум / - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: КУРС: НИЦ Инфра-М, 2014.

Дополнительная литература:

1. Скляренко В.К, Прудников В.М и др.; Под ред. проф. Скляренко В.К. Экономика предприятия (в схемах, таблицах, расчетах): Учебное пособие / - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014.
2. Скляренко В.К., Прудников В.М. Экономика предприятия: Учебник / - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014.
3. Тертышник М.И. Экономика предприятия : учеб.-метод. комплекс : учеб. пособие для студ. вузов / М. И. Тертышник. - М.: ИНФРА-М, 2005.

4. Филипповский, Е.Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства / Е.Е. Филипповский, Л.В. Шмарова. - М.: Финансы и статистика, 2005.
5. Чапек В.Н. Экономика организаций малого предпринимательства : учеб. пособие для студ. вузов / В. Н. Чапек. - Ростов н/Д: Феникс, 2004.

Интернет-ресурсы:

1. Образовательные ресурсы по экономике и менеджменту,
http://www.library.fa.ru/res_links.asp?cat=edu

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.05 Организация работы структурного подразделения является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Технология производства макаронных изделий» и специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	--	---

<p>ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17</p>	<p>- правильность расчетов экономических показателей структурного подразделения в соответствии с действующими требованиями - правильное и грамотное составление производственной программы и расчетов по ней в соответствии с нормами (сборник рецептур, ТЗ РФ)</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических и курсовых работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями . ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17</p>	<p>- правильный расчет выхода продукции в ассортименте в соответствии со сборником рецептур - четкость организации работы цехов, рабочих мест в производственных помещениях</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических и курсовых работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива. ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17</p>	<p>- правильное определение численности работников на предприятии согласно расчетным данным - правильное ведение табеля учета рабочего времени работников в соответствии с трудовым законодательством РФ - четкое составление графиков выхода на работу в соответствии с трудовым законодательством РФ - рациональное и</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических и курсовых работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Квалификационный экзамен по модулю.</p>

	оптимальное принятие управленческих решений по расстановке исполнителей по рабочим местам и организацией их деятельности в соответствии с производственным заданием	
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	- правильность выполнения заданий по различным операциям с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией - правильное принятие управленческого решения по устранению недочетов при выполнении работ исполнителями	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических и курсовых работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17	- заполнение табеля учета рабочего времени работников, правильное ведение расчета заработной платы согласно ТК РФ	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических и курсовых работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Квалификационный экзамен по модулю.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	--	---

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий; - оценка эффективности и качества выполнения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа с ПК и интернетом	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 ÷ 100	5	отлично
81 ÷ 90	4	хорошо
71 ÷ 80	3	удовлетворительно
менее 71	2	неудовлетворительно