

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.1 Организация работы структурного подразделения

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 8 от 12.05.2023 г.

Председатель

МС  Петропавловская Я.А.

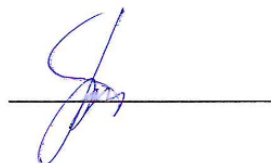
Одобрена

цикловой методической комиссией
экономических дисциплин

Протокол № 9 от 4.05.2023 г.

Автор: Корчинская Е.М., Сокова Г.Н.,
Маркова Е.С.

Председатель ЦМК
Батракова А.Н.



РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»

Протокол № 7 от 19.05.2023 г.

Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 24.05.2023 г.
№ 186 /п

Рабочая программа разработана
на основе Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГО С) по
специальностям среднего
профессионального образования (СПО)
укрупненной группы

19.00.00 Промышленная экология и
биотехнологии 19.02.03. Технология
хлеба, кондитерских и макаронных
изделий

Зам. директора
Смирнова



А.А.

2023 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного Министерством образования и науки РФ 22 апреля 2014 года № 373 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и примерной программы профессионального модуля.

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

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	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля– является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация работы структурного подразделения

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности - **организация работы структурного подразделения** и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции, личностные результаты реализации программы воспитания.

1.2.1. Перечень общих компетенций

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.
Наименование личностных результатов	

ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения профессионального модуля студент должен

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - планирования и анализа производственных показателей организации; - участия в управлении трудовым коллективом; - ведение документации установленного образца
уметь	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - планировать работу структурного подразделения организации отрасли и организации в целом; - рассчитывать по принятой методике основные

	<p>производственные показатели;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказания услуг в области профессиональной деятельности; - инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работы; - разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - оценивать качество выполненных работ.
знать	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристики рынка продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - организацию производственных и технологических процессов; - структуру организации и руководимого подразделения; - характер взаимодействия с другими подразделениями; - функциональные обязанности работников и руководителей; - основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли; - особенности структуры и функционирования малого производства; - производственные показатели производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей, виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и не материальное стимулирование работников; - методы оценивания качества выполняемых работ; - правила первичного документооборота, учета и отчетности.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля.

Всего – 438 часов.

Из них на освоение МДК– 402 часа, включая:

самостоятельная работа обучающегося– 134 часа;

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося– 268 часов;

производственной практики – 36 часов.

Форма промежуточного контроля – квалификационный экзамен

2. Структура и содержание профессионального модуля.

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК.1-5; ОК.1-10.	Раздел ПМ.1. Организация работы структурного подразделения.	402								
	МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации	402	64	24	30	134	15			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов									1 неделя (36 часов)
	Всего:	438	268	120	30	134	15	-	36	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 05. Организация работы структурного подразделения.		402	2
МДК.05.01. Управление структурным подразделением.		64	
Раздел 1 Экономика предприятия и структурного подразделения			
Тема 1.1. Организация – как хозяйствующий субъект	Содержание учебного материала		
	1 Понятие об организации. Производственная и организационная структура	2	
	2 Организационно-правовые формы хозяйствования	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Ознакомление с законодательными и нормативными актами, регулирующими хозяйственную деятельность организации. Составление конспекта.	2	
Тема 1.2 Производственная программа и мощность организации	Содержание учебного материала		
	1 Производственная программа предприятий пищевой промышленности. Её показатели	2	
	2 Производственная мощность организации	2	
	Практические занятия Расчет показателей производственной программы и производственной мощности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение производственных ситуаций.	3	
Тема 1.3 Основные фонды	Содержание учебного материала		
	1 Ресурсы организации: понятие, виды.	2	
	2 Сущность и состав основных фондов организации	2	
	3 Износ и амортизация основных фондов	2	
	Практические занятия		
	1 Расчет показателей использования основных фондов	2	
	2 Расчет амортизационных отчислений	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуаций по повышению эффективности использования ресурсов организации.	4	
Тема 1.4	Содержание учебного материала		3

Оборотные средства	1	Оборотные средства предприятий. Показатели оборачиваемости оборотных средств	2	3
	Практические занятия			
	1	Расчет оборачиваемости оборотных средств	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуаций, составление опорного конспекта			
Тема 1.5 Трудовые ресурсы	Содержание учебного материала			3
	1	Рынок труда. Состав и структура персонала организации.	2	
	2	Нормирование труда	2	
	3	Эффективность и производительность труда работников	2	
	Практические занятия			
	1	Определение потребности в персонале организации	2	
Самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативных актов, регулирующих организацию труда в отрасли.			4	
Тема 1.6 Заработная плата и материальное стимулирование	Содержание учебного материала			3
	1	Формы и системы оплаты труда	2	
	2	Планирование фонда оплаты труда	2	
	Практические занятия			
	1	Расчет индивидуального заработка	2	
	2	Планирование фонда оплаты труда	2	
Самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативных актов, регулирующих организацию и оплату труда в отрасли. Решение ситуаций			4	
Тема 1.7 Ценообразование в организации	Содержание учебного материала			3
	1	Понятие и классификация затрат предприятий	2	
	2	Механизм ценообразования на товары и услуги.	2	
	3	Система цен. Структура розничной цены.	2	
	Практические занятия			
	1	Составление калькуляций	2	
	2	Составление смет	2	
3	Расчет цен	2		
Самостоятельная работа обучающихся Изучить порядок государственного регулирования цен			5	
Тема 1.8 Финансовые результаты работы организации	Содержание учебного материала			3
	1	Выручка – валовой доход – прибыль организации. Значение прибыли	2	
	2	Методы расчета показателей прибыли	2	
	3	Рентабельность и ее основные показатели.	2	
	4	Факторы, влияющие на на уровень рентабельности	2	
	Практические занятия			
	1	Планирование показателей прибыли	2	
2	Расчет показателей рентабельности	2		
Самостоятельная работа обучающихся			5	

	Решение ситуаций		
Раздел 2 Бухгалтерский учет	Содержание		
	Теоретические основы бухгалтерского учета: общая характеристика, бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета, документация и инвентаризация	6	
	Практические занятия	4	3
	1,2 Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета, документация и инвентаризация		
	Содержание		
	Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях): ценообразование в предприятиях общественного питания, учет сырья, товаров и тары в кладовых, учет сырья на производстве, учет расчетов по оплате труда, учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов, учет расходов, доходов и финансовых результатов, учетная политика организации (предприятия), бухгалтерская (финансовая) отчетность.	16	2,3
	Практические занятия	30	
	1-15 Ценообразование в предприятиях общественного питания. Учет сырья, товаров и тары в кладовых. Учет сырья на производстве. Учет расчетов по оплате труда. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов. Учет расходов, доходов и финансовых результатов. Учетная политика организации. Бухгалтерская (финансовая) отчетность.		
	Содержание	6	
	Основы финансовой, кредитной и налоговой системы: Финансы и кредит, налоговая система.		
	Практические занятия	2	
	1 Налоговая система		
Раздел 3 Документальное обеспечение управлением. Тема 3.1. Понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства. Основные понятия		54	
	Содержание	2	
	1 Понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства. Основные понятия документационного обеспечения управления.		
	Практические занятия	2	

<p>документационного обеспечения управления.</p> <p>Тема 3.2. Системы документационного обеспечения управления. Классификация документов. Требования к составлению и оформлению документов.</p>	1.	Отработка навыков использования телекоммуникационных технологий в электронном документообороте: поиск нормативных документов в справочно-поисковой системе «Консультант Плюс».	
	Самостоятельная работа № 1		2
	1.	Составить конспект по теме «Унифицированные системы документации» по электронному учебнику.	
	2.	Отработка навыков автоматизации обработки документов.	
	Содержание		2
	1.	Системы документационного обеспечения управления. Государственная система ДОУ. Классификация документов. Требования ГОСТ Р 6.30-2003 «УСОПД» к составлению и оформлению документов. Организационно-распорядительные документы в работе бухгалтера.	
	Практические занятия		20
	1.	Отработка навыков унификации системы распорядительных документов. Понятие о шаблонах документов.	
	2.	Отработка навыков оформления унифицированных приказов по личному составу о приеме, переводе, командировке в программе MSWord в соответствии с требованиями ГОСТ Р 6.30-2003 «УСОПД»	
	3.	Отработка навыков оформления унифицированных приказов по личному составу о предоставлении отпуска, командировке, увольнении в программе MSWord в соответствии с требованиями ГОСТ Р 6.30-2003 «УСОПД».	
	4.	Отработка навыков оформления неунифицированных приказов по личному составу в программе MSWord в соответствии с требованиями ГОСТ Р 6.30-2003 «УСОПД».	
	5.	Отработка навыков оформления и проверки правильности оформления приказов по основной деятельности в программе MSWord в программе MSWord в соответствии с требованиями ГОСТ Р 6.30-2003 «УСОПД».	
	6.	Отработка навыков составления, оформления и проверки правильности оформления полных и кратких протоколов в программе MSWord в программе MSWord в соответствии с требованиями ГОСТ Р 6.30-2003 «УСОПД». Оформление выписок из протоколов.	
	7.	Отработка навыков составления, оформления и проверки правильности оформления служебных писем в программе MSWord в программе MSWord в соответствии с требованиями ГОСТ Р 6.30-2003 «УСОПД».	
	Самостоятельная работа		
	Ознакомление с основными типовыми формами документов с помощью сети Интернет. Составление проектов кадровых приказов. Выполнение работ исследовательского характера по изучению основных этапов		

		<p>документооборота. Подготовка презентаций по выбранным темам.</p>		
<p>Тема 3. Организация документооборота: приём, обработка, регистрация, контроль, хранение документов, номенклатура дел.</p>	<p>Содержание</p>		6	
	1	<p>Понятие и организация документооборота в банке. Приём и обработка документов. Регистрация документов. Исполнение; контроль исполнения документов. Номенклатура дел: понятие, виды номенклатур. Номенклатура дел организации, порядок ее составления. Формирование и оформление дел с краткосрочным, постоянным и долгосрочным хранением. Хранение документов.</p>		
	<p>Практические занятия</p>		4	
	1.	<p>Отработка навыков автоматизированной обработки входящих, внутренних, исходящих документов. Отработка навыков автоматизированного контроля исполнения документов: постановка документов на контроль, технология проверки исполнения, снятие документов с контроля; отметки о контроле и об исполнении документа. Отработка навыков составления номенклатуры дел организации. Отработка навыков хранения и поиска документов. Оформление документов для передачи в архив организации: проверка правильности формирования дел, оформление дел краткосрочного, постоянного и долгосрочного хранения.</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p>		8	
1	<p>Составление интернет-кроссвордов по дисциплине. Оформление отчётов по практическим работам.</p>			
<p>Раздел 4</p>				
<p>Характеристика структурных подразделений предприятия. Структура производства, организационно-технологические связи между цехами, организация рабочих мест в цехах, их планировка, устройство, оснащённость. Принципы и виды планирования работы бригады. Основные приемы организации работы исполнителей, контроль за их выполнением. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады. Дисциплинарные процедуры. Производственный и обслуживающий персонал предприятия. Система материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром и их заместителями (помощниками). Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира. Производственная программа предприятия: плановое меню: понятие и значение. План-меню: понятие, значение, порядок составления и оформления с учетом различных факторов. Формирование ассортиментного перечня выпускаемой и реализуемой продукции для предприятий общественного питания различных типов и классов. Методика расчета выхода готовой продукции. Расчет потребности сырья и продуктов для</p>			44	

	<p>выполнения производственной программы. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. Информационное обеспечение оперативного планирования. Нормативная и технологическая документация: технологические карты, технико-технологические карты, калькуляционные – порядок их заполнения. Особенности разработки и документального оформления новых и фирменных блюд.</p> <p>Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм. Рабочее время, рациональное использование рабочего времени. Режим работы производства. Графики выхода на работу, виды графиков, порядок составления. Определение численности работников производства и торгового зала. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.</p>		
	Практические занятия	28	
	<p>Расчет выхода полуфабрикатов и составление производственной программы цехов по производству хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Расчет сырья. Составление требования на склад. Распределение сырья по цехам и составление заданий работникам.</p> <p>Определение численности работников производства с учетом производственной программы. Составление графиков выхода на работу работников различных цехов.</p>		
	<u>Самостоятельная работа</u>	36	
Самостоятельная работа			
<p>Ознакомление с формами организации деятельности предприятия</p> <p>Подготовка нового производства, юридические и экономические аспекты бизнес-плана.</p> <p>Изучение взаимосвязи показателей и взаимное влияние.</p> <p>Изучение механизма распределения планового объема и структуры реализации по структурным подразделениям.</p> <p>Разработать пути оптимизации затрат на структурном подразделении.</p> <p>Составление проекта договора о материальной ответственности повара, кондитера, бармена.</p> <p>Составление технологических и калькуляционных карт.</p> <p>Составление таблицы классификации рабочего времени.</p>	8		
	Примерная тематика домашних заданий		
<p>Ознакомление с системой премирования и доплат.</p> <p>Ознакомление с основными направлениями организации труда.</p> <p>Дать оценку эффективности подразделения базы практики.</p> <p>Разработать основные пути повышения эффективности.</p> <p>Составление технологических и калькуляционных карт.</p>			
Производственная практика (по профилю специальности)		36	
Виды работ.			
<p>Ознакомление с предприятием: его тип, класс, организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, структура предприятия.</p> <p>Организация обслуживания потребителей. Планирование работы структурного подразделения (бригады). Оценка эффективной деятельности бригады. Принятие управленческих решений</p>		3	

Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе:	30	
<p>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить бизнес-план предприятия общественного питания (по заданию преподавателя) 2. Анализ эффективной работы предприятия. 3. Производственная программа горячего цеха столовой при промышленном предприятии. 4. Производственная программа горячего цеха кафе. 5. Производственная программа горячего цеха ресторана. 6. Производственная программа кондитерского цеха. 7. Производственная программа кулинарного цеха фабрики-кухни. 8. Нормирование труда. 9. Система и формы оплаты труда. 10. Издержки производства. 		3
<p>Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы:</p> <p>Виды работ: работа со сборниками рецептов; работа со справочной и нормативной документацией; составление алгоритмов производственной программы предприятия; подбор оборудования для производственных цехов.</p>	15	
Всего	258	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов социально-экономических дисциплин, информационных технологий в профессиональной деятельности,

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

-экран, компьютер, проектор, принтер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10672-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru>.
2. Магомедов, А. М. Экономика организаций торговли: учебник для вузов / А. М. Магомедов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 286 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16833-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru>.
4. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания: учебник / А. М. Фридман. — Москва: Дашков и К, 2022. — 464 с. —

ISBN 978-5-394-03538-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com>.

5. Стандарты серии «Общественное питание»: «Классификация предприятий», «Термины и определения», «Требования к производственному персоналу», «Требования к обслуживающему персоналу», «Кулинарная продукция, реализуемая населению».

Дополнительные источники:

1. Грибов, В. Д., Управление структурным подразделением организации. Приложение: Тесты.: учебник / В. Д. Грибов. — Москва: КноРус, 2018. — 277 с. — (для СПО). — ISBN 978-5-406-06252-4. — URL: <https://book.ru>
2. Максимцев, И. А. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Максимцев, Н. А. Горелов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 526 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8443-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru>.
3. Коршунов, В. В. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. В. Коршунов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16416-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru>.
4. Грозова, О. С. Делопроизводство: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. С. Грозова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 131 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15986-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru>
5. Журналы: «Питание и общество», «Шеф», «Ресторатор» и другие.

Интернет – ресурсы:

<http://www.inventtech.ru/lib/predpr/predpr0046/>Предпринимательская деятельность предприятия

<http://www.top-personal.ru/>Управление персоналом.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий является освоение учебной практики в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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 1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ЛР 1-15	- планировать работу структурного подразделения (бригады); - оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады); - принимать управленческие решения;	-защита практических работ; -зачет; -защита курсовой работы;
ПК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ЛР 1-15	- организовывать собственную деятельность; - выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач; - оценивать эффективность и качество работы.	-защита практических работ; - контрольная работа; -зачет
ПК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ЛР 1-15	- организовывать принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях; - отвечать за принятые решения;	Дифференцированный зачет;
ПК 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ЛР 1-15	- организовывать и контролировать работу бригады (команды); - оценивать результаты работы исполнителей; - контролировать	-защита практических работ; - написание контрольных работ;

	<p>дисциплинарные процедуры в организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать должностные обязанности, графики работы и табель учета рабочего времени; - контролировать нормативно-правовые документы, регламентирующие личную ответственность бригадира; 	<ul style="list-style-type: none"> -зачет; - защита курсовой работы; - комплексный экзамен;
<p>ПК 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. ЛР 1-15</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - оформлять табель учета рабочего времени; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать структуру издержек производства и пути снижения затрат; - рассчитывать экономические показатели. 	<ul style="list-style-type: none"> -защита практических работ; - написание контрольных работ; -зачет; - защита курсовой работы; - комплексный экзамен;

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
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при</p>

	области технологии продукции общественного питания;	выполнении работ по производственной практике
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 общественного питания.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных задач в области технологии продукции общественного питания	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
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.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа с профессиональной программой «Камин»	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения с членами трудового коллектива	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике

<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Самоанализ и коррекция результатов собственной работы, работы коллектива подчиненных.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Открытые защиты творческих и проектных работ</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Анализ инноваций в области технологии продукции общественного питания</p>	<p>Конкурсы профессионального мастерства</p>