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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 5 Организация работы структурного подразделения

специальности: 19.02.03 Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

2023 г.

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 8 от 12.05.2023 г.
Председатель
МС_____Я.А.Петропавловская

Одобрена
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 8 от 30.04.2023 г.

Председатель ЦМК _____
Крупикова М.Ю.

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 (ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (СПО) укрупненной группы **19.00.00** Промышленная экология и биотехнологии по специальности **19.02.03.** Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Зам. директора _____ А.А. Смирнова

Автор: Т.В. Красовская

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. Приказ N 373.

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Организации работы структурного подразделения

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03. **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **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 может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и при подготовке специалистов в области технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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 – 423 часов, в том числе:

Объем образовательной нагрузки обучающегося– 387 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 258 часов;

самостоятельной работы обучающегося– 129 часов;

производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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.
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.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания.
ЛР 14	Демонстрирующий трудовые и профессиональные функции в сфере обслуживания.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося**		**Учебная,** часов	**Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	**Всего,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.	**МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации**	**387**	**258**	128		**129**	**15** **-**	**-**	
	Производственная (по профилю специальности)	*36*							**1 недели (36 часов)**
	Всего:	**423**	**258**	128		**129**	**15**		**1 недели (36 часов)**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ.05 Организации 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 работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ 05. Организация работы структурного подразделения.			**423**	
МДК.05.01. Управление структурным подразделением.				
Раздел 1 Экономика предприятия и структурного подразделения			**64**	
Тема 1.1. Организация – как хозяйствующий субъект	**Содержание учебного материала**			1
	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. Сущность и состав основных фондов организации	2	
	2	Износ и амортизация основных фондов	2	
	3	Показатели эффективности использования 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 Оборотные средства	**Содержание учебного материала**		
	1	Оборотные средства предприятий.	2
	2	Показатели оборачиваемости оборотных средств	2
	Практические занятия		
	1	Расчет оборачиваемости оборотных средств	2
	2	Расчет норматива оборотных средств	2
	Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуаций, составление опорного конспекта		3
Тема 1.5 Трудовые ресурсы	**Содержание учебного материала**		
	1	Рынок труда. Состав и структура персонала организации.	2
	2	Эффективность и производительность труда работников	2
	3	Нормирование труда	2
	Практические занятия		
	1	Определение потребности в персонале организации	2
	2	Расчет эффективности использования трудовых ресурсов	2
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативных актов, регулирующих организацию труда в отрасли.		4
Тема 1.6 Заработная плата и материальное стимулирование	**Содержание учебного материала**		
	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**		
	1	Понятие и классификация затрат предприятий	2
	2	Механизм ценообразования на товары и услуги. Система цен. Структура розничной цены.	2
	Практические занятия		
	1	Составление смет и калькуляций	2
	2	Расчет цен	2
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить порядок государственного регулирования цен		5
Тема 1.8 Финансовые результаты работы организации	**Содержание учебного материала**		
	1	Выручка – валовой доход – прибыль организации. Значение прибыли	2
	2	Методы расчета показателей прибыли	2
	3	Рентабельность и ее основные показатели.	2
	4	Способы повышения рентабельности	2
	Практические занятия		

	1	Расчет показателей прибыли и рентабельности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуаций		5	
Раздел 2 **Бухгалтерский учет**			**68**	
Тема 2.1 **Методологические и организационные принципы бухгалтерского учета**	**Содержание учебного материала**			
	1	Предмет и метод бухгалтерского учета.	2	2,3
	2	Назначение и структура бухгалтерского баланса	2	
	3	Счета бухгалтерского учета: назначение и построение	2	
	4	Документирование хозяйственных операций и инвентаризация	2	
	Практические занятия			
	1	Группировка хозяйственных средств по составу и размещению	2	
	2	Группировка хозяйственных средств по источникам образования и целевому назначению	2	
	3	Распределение данных бухгалтерского учета на статьи актива и пассива. Заполнение формы № 1 «Бухгалтерский баланс»	2	
	4	Определение типа изменений в бухгалтерском балансе под влиянием хозяйственных операций	2	
	5	Отражение хозяйственных операций предприятия по основным балансовым счетам	2	
	6	Изучение счетов первого и второго порядка по плану счетов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом лекции. Ответы на контрольные вопросы. Составление теста и эталона к нему. Выполнение тренировочных упражнений, тестов.		10	
Тема 2.2 **Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций**	**Содержание учебного материала**			
	1	Учет денежных средств в кассе и на расчетном счете	2	2,3
	2	Учет текущих обязательств и расчетов	2	
	Практические занятия			
	1	Оформление кассовых и банковских документов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативных материалов. Работа с конспектом лекции. Ответы на контрольные вопросы.		3	
Тема 2.3 **Учет основных средств и нематериальных активов**	**Содержание учебного материала**			2,3
	1	Основные средства, их классификация. оценка. Учет поступления, перемещения и выбытия основных средств	2	
	Практические занятия			
	1	Документальное оформление и учет поступления и выбытия основных средств	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативных материалов. Работа с конспектом лекции. Ответы на контрольные вопросы.		2	
Тема 2.4 **Учет материально-производственных запасов**	**Содержание учебного материала**			2, 3
	1	Материально-производственные запасы, их классификация, оценка и задачи учета	2	
	2	Учет сырья, товаров и тары в кладовых. Учет сырья на производстве	2	
	Практические занятия			

	1	Определение фактической себестоимости материалов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативных материалов. Работа с конспектом лекции. Ответы на контрольные вопросы		3	
Тема 2.5 **Учет расчетов по оплате труда**	**Содержание учебного материала**			2, 3
	1	Учет расчетов по начислению заработной платы	2	
	2	Учет удержаний и выплат из заработной платы	2	
	Практические занятия			
	1	Начисление сдельной и повременной заработной платы	2	
	2	Начисление заработной платы за неотработанное время	2	
	3	Удержания из заработной платы	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативных материалов. Работа с конспектом лекции. Решение ситуационных задач		5	
Тема 2.6 **Учет затрат на производство**	**Содержание учебного материала**			
	1	Состав и классификация затрат на производство.	2	2, 3
	2	Учет затрат на производство продукции хлебопекарных предприятий. Составление отчетных калькуляций.	2	
	Практические занятия			
	1	Учет и калькулирование себестоимости продукции на хлебопекарных предприятиях	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативных материалов. Работа с конспектом лекции. Решение ситуационных производственных задач.		3	
Тема 2.7 **Учет готовой продукции и ее продажи**	**Содержание учебного материала**			
	1	Готовая продукция, ее оценка. Учет готовой продукции	2	2, 3
	2	Ценообразование в предприятиях общественного питания	2	
	3	Учет финансовых результатов	2	
	Практические занятия			
	1	Документальное оформление поступления и отгрузки готовой продукции	2	
	2	Учет готовой продукции, ее отгрузки и реализации. Определение финансового результата от продажи.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативных материалов. Работа с конспектом лекции. Решение ситуационных производственных задач.		5	
Тема 2.8 **Основы финансовой, кредитной и налоговой системы**	**Содержание учебного материала**			2,3
	1	Социально-экономическая сущность финансов и их функции в условиях рыночной экономики	2	
	2	Социально-экономическая сущность финансов и их функции в условиях рыночной экономики	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативных материалов. Работа с конспектом лекции. Решение ситуационных производственных задач.		3	
Раздел 3			**36**	

Документальное обеспечение управлением.			
Тема 3. 1. Понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства. Основные понятия документационного обеспечения управления.	**Содержание**		**2**
	1	Понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства. Основные понятия документационного обеспечения управления.	
	Практические занятия		2
	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.	
Тема 3.2. Системы документационного обеспечения управления. Классификация документов. Требования к составлению и оформлению документов.	**Содержание**		2
	1.	Системы документационного обеспечения управления. Государственная система ДОУ. Классификация документов. Требования ГОСТ Р 6.30-2003 «УСОРД» 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 приёме, переводе, командировке в программе MSWord в соответствии с требованиями ГОСТ Р 6.30-2003 «УСОРД»	
	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 «УСОРД».	
	4.	Отработка навыков оформления неунифицированных приказов по личному составу в программе MSWord в соответствии с требованиями ГОСТ Р 6.30-2003 «УСОРД».	
	5.	Отработка навыков оформления и проверки правильности оформления приказов по основной деятельности в программе MSWordв программе MSWord в соответствии с требованиями ГОСТ Р 6.30-2003 «УСОРД».	

	6.	Отработка навыков составления, оформления и проверки правильности оформления полных и кратких протоколов в программе MSWordв программе MSWord в соответствии с требованиями ГОСТ Р 6.30-2003 «УСОРД». Оформление выписок из протоколов.		
	7.	Отработка навыков составления, оформления и проверки правильности оформления служебных писем в программе MSWordв программе MSWord в соответствии с требованиями ГОСТ Р 6.30-2003 «УСОРД».		
	Самостоятельная работа			
		Ознакомление с основными типовыми формами документов с помощью сети Интернет. Составление проектов кадровых приказов. Выполнение работ исследовательского характера по изучению основных этапов документооборота. Подготовка презентаций по выбранным темам.		
Тема 3. Организация документооборота: приём, обработка, регистрация, контроль, хранение документов, номенклатура дел.	**Содержание**		6	
	1	Понятие и организация документооборота в банке. Приём и обработка документов. Регистрация документов. Исполнение; контроль исполнения документов. Номенклатуры дел: понятие, виды номенклатур. Номенклатура дел организации, порядок е составления. Формирование и оформление дел с краткосрочным, постоянным и долгосрочным хранением. Хранение документов.		
	Практические занятия		4	
	1.	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.		
	Самостоятельная работа		8	
	1	Составление интернет-кроссвордов по дисциплине. Оформление отчётов по практическим работам.		
Раздел 4 Организация производства			**90**	
	Содержание		**6**	

Тема 1. Характеристика структурных подразделений.	Характеристика структурных подразделений предприятия. Структура производства, организационно-технологические связи между помещениями, организация рабочих мест в цехах, их планировка, устройство, оснащенность.	2	
	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 персонал предприятия.	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Работа со стандартами. Отработка навыков планирования работы бригады.		
Тема 2. Производственный персонал предприятия.	**Содержание**	**9**	
	Категории производственного персонала и требования предъявляемые к ним.	4	
	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 начальником и их заместителями (помощниками). Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.	2	
	Самостоятельная работа	3	
	Работка со стандартом «Требования к производственному персоналу». Отработка навыков заполнения договора о материальной ответственности.		
Тема 3. Нормирование труда.	**Содержание**	**18**	
	Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм. Рабочее время, рациональное использование рабочего времени. Режим работы производства. Основные задачи и направления нормирования труда.	2	
	Методы изучения затрат рабочего времени.	2	
	Нормы выработки, порядок их разработки и утверждения	2	
	Определение численности работников производства. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	2	
	Графики выхода на работу.	2	
	Практические занятия		
	Определение численности работников производства. Составление графиков выхода на работу.	2	
	Самостоятельная работа	**6**	
	Отработка методов нормирования: опытно-статистического и аналитического.		

Тема 4.Основы проектирования предприятий питания.	**Содержание**	**57**	
	Основы проектирования предприятий питания: технико-экономическое обоснование, проектирование аппаратурно-технологических схем	2	
	Технологический расчет складских помещений	2	
	Технологический расчет и подбор механического оборудования	6	
	Технологический расчет и подбор теплового оборудования.	4	
	Технологический расчет и подбор холодильного оборудования.	2	
	Расчет и подбор вспомогательного оборудования и инвентаря	2	
	Расчет и подбор упаковочного материала	2	
	Практические занятия		
	Технологический расчет складских помещений	2	
	Технологический расчет и подбор механического оборудования	6	
	Технологический расчет и подбор теплового оборудования.	4	
	Технологический расчет и подбор холодильного оборудования.	2	
	Расчет и подбор вспомогательного оборудования и инвентаря	2	
	Расчет и подбор упаковочного материала	2	
	Самостоятельная работа	19	
	Работа с нормативной документацией: стандартами и сборниками рецептур		
Курсовой проект	**Содержание**	**45**	
	Проектирование предприятий по выпуску хлеба, кондитерских и макаронных изделий по определенному ассортименту (по заданию преподавателя).Технологический расчет и подбор оборудования, согласно ассортименту предприятия	30	
	Самостоятельная работа	15	
	Виды работ: работа со сборниками рецептур; работа со справочной и нормативной документацией; составление алгоритмов производственной программы предприятия; подбор оборудования для производственных помещений.		

Производственная практика (по профилю специальности) **Виды работ.** Ознакомление с предприятием: его тип, класс, организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, структура предприятия. Планирование работы структурного подразделения (бригады). Оценка эффективной деятельности бригады. Принятие управленческих решений	**36**	3
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, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учебник / Мальгина С.Ю, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 328 с.
2. И.П. Пастухова Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учебное пособие. 5-е изд., – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 160с.
3. Семакин И.Г. Научно-исследовательская работа студента: Технология написания и оформления доклада, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы (13-е изд.) учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017-128с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5-е изд.) учебник – М.: Академия, 2017.- 381с
5. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское (3-е изд) учебник – М.: Лань, 2017.- 430с
6. 2017.-112с.

7. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2-е изд., испр.) учебник– М.: Академия, 2018.- 336с

Дополнительные источники:

1. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских [Текст]: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2017. – 680 с.
2. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства : [учебник для студентов вузов по специальности "Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий"] - Москва : ДеЛи плюс, 2018. - 538 с.
3. Чечевицина Л.Н., Чечевицина Е.В. Экономика предприятия: учебное пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2017.-378 с.

Интернет – ресурсы:

1. Электронный ресурс «Административно-управленческий портал». Форма доступа: www.aup.ru
2. Электронный ресурс «Википедия». Форма доступа: www.ru.wikipedia.org
3. Электронный ресурс «Глоссарий». Форма доступа: www.glossary.ru
4. Электронный ресурс «Публичная интернет-библиотека. Специализация: отечественная периодика». Форма доступа: www.public.ru
5. Электронный ресурс «Студенческая электронная библиотека «ВЕДА». Форма доступа: www.lib.ua-ru.net
6. Электронный ресурс «Экономико-правовая библиотека». Форма доступа: www.vuzlib.net
7. Электронный ресурс «Экономический портал». Форма доступа: www.economicus.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При организации учебной практики, лабораторных и практических занятий предполагается деление группы на подгруппы. На занятиях используется учебная, справочная литература, методические пособия, наглядные пособия. Рабочие места оборудованы необходимым оборудованием.

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 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	- планировать работу структурного подразделения (бригады); - оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады); - принимать управленческие решения;	Защита практических работ. Дифференцированный зачет. Защита курсовой работы.
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- организовывать собственную деятельность; - выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач; - оценивать эффективность и качество работы.	Защита практических работ. Написание контрольных работ. Дифференцированный зачет.
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- организовывать принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях; - отвечать за принятые решения;	Дифференцированный зачет.
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- организовывать и контролировать работу бригады (команды); - оценивать результаты работы исполнителей; - контролировать дисциплинарные процедуры в организации; - разрабатывать должностные обязанности, графики работы и табель учета рабочего времени; - контролировать нормативно-	Защита практических работ. Написание контрольных работ. Дифференцированный зачет. Защита курсовой работы. Комплексный экзамен.

	правовые документы, регламентирующие личную ответственность бригадира;	
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- 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.	Защита практических работ. Написание контрольных работ. Дифференцированный 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. личностные результаты реализации программы воспитания.

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 устойчивого интереса к будущей профессии - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике.

	продукции общественного питания.	
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,	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике.

потребителями.	обучения, с членами трудового коллектива.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы, работы коллектива подчиненных.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Открытые защиты творческих и проектных работ.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области технологии продукции общественного питания.	Конкурсы профессионального мастерства.
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания.	Самоанализ профессиональных навыков в сфере обслуживания	Наблюдение за практическими навыками обучающихся в процессе освоения образовательной программы.
ЛР 14 Демонстрирующий трудовые и профессиональные функции в сфере обслуживания.	Анализ трудовых и профессиональных функций в сфере обслуживания.	Наблюдение за освоением компетенций обучающимися в процессе освоения образовательной программы.