

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Технологический колледж»

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА***  
***ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***  
***ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ***

для специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
базовая подготовка

Советск,  
2021 год

Согласовано  
заведующий учебно-методическим отделом  
\_\_\_\_\_ Н.А. Ивашкина  
31.08.2021 года

Рабочая программа по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки, разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 373, Зарегистрировано в Минюсте России 01 августа 2014 года №33402, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

**Разработчик:**

Ботвина О.Е. преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрена на заседании методической кафедры «Технология продуктов питания и товароведения», протокол №1 от 30 августа 2021 года \_\_\_\_\_

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол №1 от 31 августа 2021 года

Согласовано:  
работодатель  
ЗАО «ТИПЕК»  
генеральный директор \_\_\_\_\_ Логвинов А.С.

МП

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «**Организация работы структурного подразделения**» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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

#### **1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 5</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
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.
ПК 5.6.	Разрабатывать новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

#### **1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен**

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"><li>- планирования работы структурного подразделения;</li><li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</li><li>- принятия управленческих решений</li></ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"><li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li><li>- вести табель учета рабочего времени работников;</li><li>- рассчитывать заработную плату;</li><li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li><li>- организовать работу коллектива исполнителей;</li><li>- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и</li></ul>

	готовой продукцией; - разрабатывать новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
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; - структуру подразделения на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях; - методы учета и расчета сырья для производства новых видов хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **501 час**

Из них на освоение МДК – **238 часов**

самостоятельную работу – **119 часов**

на практики:

- учебную практику в форме практической подготовки- **36 часа**

- производственную практику (по профилю специальности) в форме практической подготовки- **108 часов**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля.

Код профессиональных и общих 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 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Раздел 1. Управление структурным подразделением организации	<b>393</b>	<b>238</b>	190	-	<b>119</b>	-	<b>36</b>	
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	<b>108</b>							<b>108</b>
<b>Всего:</b>		<b>501</b>	<b>238</b>	190	-	<b>119</b>	-	<b>36</b>	<b>108</b>

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 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 работа (проект)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел ПМ 1. Управление структурным подразделением организации.</b>		<b>393</b>
<b>МДК.05.01.Управление структурным подразделением организации.</b>		<b>238</b>
<b>Тема 1. Организация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>60</b>
и нормирование труда на предприятии	Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Организация и оплата труда на предприятии.	
	Системы и формы оплаты труда. Сущность заработной платы. Расчет заработной платы на предприятиях.	
	<b>Из них практические занятия в форме практической подготовки</b>	<b>48</b>
	Разработка паспорта рабочего места. Расчет производительности труда. Планирование бюджетного рабочего времени. Расчет норм зарплат труда по нормативам.	
	Учет рабочего времени и расчет заработной платы с применением премиальных доплат. Заполнение табеля рабочего времени на хлебозаводе.	
	Расчет заработной платы за месяц. Расчет заработной платы с компенсацией на трудовой отпуск. Расчет заработной платы с предъявленным больничным листом. Расчет заработной платы с выходным пособием по увольнению.	
	Деловая игра «Распределение окладов».	
<b>Тема № 2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>60</b>
Экономика пищевых предприятий	Экономические показатели хлебозаводов, кондитерских и макаронных фабрик.	
	Технико-экономические показатели предприятий. Производственные издержки.	
	Состав затрат на производство, образующих себестоимость продукции.	
	Классификация затрат на производство продукции.	
	Материально-техническое снабжение хлебозаводов, кондитерских и макаронных фабрик.	
	Ценообразование на продукцию (работ, услуг). Цели и задачи ценообразования.	
	Доходы, прибыль, рентабельность работы хлебозаводов, кондитерских и макаронных фабрик.	
	Налоговая система в Российской Федерации и налогообложение предприятий.	

	<b>Из них практические занятия в форме практической подготовки</b>	<b>48</b>
	Расчет затрат на приобретение сырья для суточного запаса.	
	Расчет затрат на приобретение упаковочных материалов.	
	Расчет затрат на проведение органолептических и физико-химических анализов качества продукции.	
<b>Тема № 3.</b> Организация обслуживания производства	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>60</b>
	Понятие организация. Организационно-правовые формы предприятий.	
	Роли руководителя на предприятиях. Управленческие функции. Мотивация в управленческой деятельности.	
	Организация работ в производственных отделениях по производству хлеба и хлебобулочных изделий.	
	Организация работ в производственных отделениях по производству кондитерских изделий.	
	Организация работ в производственных отделениях по производству макаронных изделий.	
	Формы журналов учета сырья, выхода готовой продукции и возврата брака, правила их заполнения. Технологические расчеты.	
	Технологическая подготовка предприятия к производству новой продукции. Принципы рациональной организации производственного процесса.	
	<b>Из них практические занятия в форме практической подготовки</b>	<b>48</b>
	Изучение правовых форм предприятий. Изучение структуры отдела главного технолога	
	Составление схемы управленческой структуры предприятия.	
	Изучение принципов планирования персонала. Изучение работы службы управления персоналом.	
	Расчет выхода хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Оформление документации установленных образцов.	
	Деловая игра «Алгоритм решения управленческих решений» Деловая игра «Кто станет руководителем?» Деловая игра - Ситуация «Как вернуть сотрудников?»	
<b>Тема 4. Этика деловых отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>58</b>
	Профессиональные и личностные качества руководителя и их особенность.	
	Руководство, власть и личное влияние. Подбор, подготовка, расстановка и воспитание кадров.	
	Особенности управления конфликтами, стрессами и методы их разрешения	
	Управление этическими нормами межличностных отношений в структурном подразделении.	



	<p><b>Из них практические занятия в форме практической подготовки</b></p> <p>Деловая игра «Собеседование».</p> <p>«Отбор руководителя из кадрового резерва».</p> <p>Ситуация «На завод пришёл новичок»</p>	<p><b>46</b></p>
<p><b>Самостоятельная работа при изучении</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оформить доклады на темы: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Вербальное, невербальное и дистанционное общение.</li> <li>– Управление этическими нормами межличностных отношений в структурном подразделении.</li> <li>– Стиль управления и психологические особенности труда руководителя.</li> <li>– Производственные фонды. Организация труда.</li> <li>– Системы и формы оплаты труда. Сущность заработной платы.</li> </ul> </li> <li>2. Подготовка к практическим занятиям: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Разработка паспорта рабочего места. Расчет производительности труда. Планирование бюджетного рабочего времени. Расчет норм зарплат труда по нормативам.</li> <li>– Деловая игра «Распределение окладов».</li> <li>– Расчет затрат на приобретение сырья для суточного запаса.</li> <li>– Изучение правовых форм предприятий. Изучение структуры отдела главного технолога и начальника цеха на предприятии «Типек»</li> <li>– Расчет выхода хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.</li> </ul> </li> <li>3. Оформить конспекты: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Экономическая характеристика предприятия.</li> <li>– Оплата труда различных категорий работников.</li> <li>– Оценка эффективности использования действующих систем оплаты труда.</li> <li>– Нормирование подготовительно-заключительного времени, на обслуживание рабочего места и времени перерывов на отдых и личные надобности.</li> <li>– Определение нормы выработки хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.</li> <li>– Организация оплаты труда в бригаде.</li> <li>– Производственная программа предприятий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.</li> <li>– Мероприятия по продвижению продукции на рынке.</li> <li>– Экономика и управление инновационных производств конкурентоспособных хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.</li> <li>– Экономическая оценка хлебобулочного производства на предприятии «Типек»</li> </ul> </li> </ol>	<p><b>119</b></p>
<p><b>Учебная практика в форме практической подготовки</b></p>		<p><b>36</b></p>

<p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с работой структурного подразделения.</li> <li>2. Ознакомление с экономическими расчетами в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах.</li> <li>3. Ознакомление с технологическими расчетами в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах.</li> <li>4. Оформление документов на различные операции с сырьем и полуфабрикатами.</li> <li>5. Оформление документов на различные операции с готовой продукцией.</li> <li>6. Дифференцированный зачет.</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) в форме практической подготовки</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение журнала учета рабочего времени.</li> <li>2. Проведение расчета заработной платы.</li> <li>3. Проведение организационных работ в цехах по производству хлебобулочных изделий.</li> <li>4. Проведение организационных работ в цехах по производству кондитерских изделий.</li> <li>5. Проведение организационных работ в цехах по производству макаронных изделий.</li> <li>6. Дифференцированный зачет.</li> </ol>	<b>108</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>501</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: Организации работы структурного подразделения; лаборатория «Технологического оборудования и автоматизации технологических процессов»

##### **Кабинет «Организации работы структурного подразделения»**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: комплект ученической мебели, рабочее место преподавателя, доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, компьютеры для обучающихся, комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (плакаты, макеты, раздаточный материал); компьютер для преподавателя, принтер, интерактивная доска.

0

##### **Лаборатория «Технологического оборудования и автоматизации технологических процессов».**

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: посадочных мест -15, рабочее место преподавателя, рабочее место лаборанта, технологическое оборудование: холодильное оборудование, УKM; тестомесильная машина, раскаточная машина, расстоечный шкаф, печь;

лабораторное оборудование: центрифуга, стерилизатор, сушильный шкаф, термостат, прибор для определения числа падения, прибор ИДК, прибор МОК, электронные весы, белизнамер, прибор для определения формоустойчивости хлеба, прибор для определения объема, прибор Завьялова, прибор КВАРЦ, титровальная установка, набор лабораторной посуды, материалов, реактивов; шкафы для хранения; мойка; водонагреватель.

#### **3.2. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:**

Проблемная лекция, лекция с заранее запланированными ошибками, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, метод «круглого стола», семинар, мультимедийная презентация, деловые и ролевые игры, индивидуальные и групповые проекты, кейс-метод

#### **3.3. При реализации образовательной программы могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии**

#### **3.4. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основные источники:**

1. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учебник - М.: Академия, 2018
2. Управление структурным подразделением организации + eПриложение: Тесты: учебник / В.Д. Грибов. — Москва: КноРус, 2019
3. Основы автоматизации технологических процессов: учебник / В.Ю. Шишмарев. — Москва: КноРус, 2019
4. Кибанов А.Я. Управление персоналом: учебное пособие для студентов СПО / А.Я. Кибанов. — М.: КноРус, 2020
5. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студентов СПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2018
6. Кузнецова Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студентов СПО.-М.: Издательский центр "Академия", 2018

#### **Дополнительные источники:**

1. Журналы: «Хлебопродукты», «Хлебопечение России», «Хлебопек», «Кондитерское производство»

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.russbread.ru>
2. [http:// Saechka.ru](http://Saechka.ru)
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. [http:// kuking.net](http://kuking.net)
5. [http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru)
6. Базовая коллекция ЭБС BOOK.ru

### **3.5. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки.

Колледж ежегодно обновляет содержание программы профессионального модуля в части, установленной учебным заведением; содержание методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных федеральным государственным образовательным стандартом.

Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические занятия и реализуется в пределах времени, отведенного на изучение.

Для приобретения практического опыта при изучении профессионального модуля планируется учебная и производственная практика (по профилю специальности) в форме практической подготовки, которые реализуются концентрированно в несколько периодов.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику (по профилю специальности) в форме практической подготовки.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенциям соответствующие специальности.

Производственная практика (по профилю специальности) в форме практической подготовки реализуется в организациях и на предприятиях, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональных областях: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест предприятий и организаций производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Каждого обучающегося необходимо обеспечить:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по темам профессионального модуля, изданной за последние 5 лет;
- доступом к сети Интернет во время самостоятельной подготовки;
- доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям;

- доступом для оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями и организациями;
- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;

Для реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для всестороннего развития и социализации личности колледж способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса (развитие самоуправления, участие в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов).

Обучающиеся должны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные программой подготовки специалистов среднего звена.

Консультации для обучающихся предусматриваются групповые и индивидуальные.

### 3.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических, инженерно - педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования или среднего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нахождение, планирование и проведение анализа основных показателей производства;</li> <li>- проведение анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- планирование работы структурного подразделения организации отрасли и малого предприятия;</li> <li>- проведение расчетов по принятой методике основных производственных показателей;</li> <li>- проведение расчетов по себестоимости продукции;</li> </ul>	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования,</li> <li>- устного ответа;</li> <li>- письменного ответа;</li> <li>- защиты практических и лабораторных занятий</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> <li>- индивидуальные задания</li> </ul>
ПК 5.2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распределение рабочих мест для исполнителя;</li> </ul>	Промежуточный

<p>Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование выполнения работ исполнителя;</li> <li>- планирование хода выполнения работ исполнителя на разных участках производства хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- проведение инструктажа и контролирование исполнителей на всех стадиях работ;</li> </ul>	<p>контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике (по профилю специальности)</li> <li>- экзамен по МДК</li> <li>- экзамен (квалификационный)</li> </ul>
<p>ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация работ трудового коллектива на разных участках производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</li> <li>- соблюдение этикета в профессиональной деятельности при разговоре с подчиненными и руководителем;</li> <li>- погашение нарастающего конфликта подчиненных во время работы;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования,</li> <li>- устного ответа;</li> <li>- письменного ответа;</li> <li>- защиты практических и лабораторных занятий</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p>ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролирование заданного технологического процесса производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- оценивание выполненных работ исполнителя на разных участках производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> </ul>	<p>индивидуальные задания</p> <p>Промежуточный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике (по профилю специальности)</li> <li>- экзамен по МДК</li> <li>- экзамен (квалификационный)</li> </ul>
<p>ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление журналов по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий по установленной форме;</li> <li>- соблюдение сроков годности сертификатов на сырье и готовую продукцию;</li> <li>- заполнение журналов по учету проведения анализов качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- заполнение журналов по учету возврата хлебобулочных, кондитерских изделий из торговой сети;</li> <li>- ведение журнала по приготовлению и использованию дезинфицирующих средств;</li> </ul>	<p>учебной и производственной практике (по профилю специальности)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен по МДК</li> <li>- экзамен (квалификационный)</li> </ul>
<p>ПК 5.6. Разрабатывать новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</p>	<p>Разрабатывать новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</p>	

макаронных изделий		
--------------------	--	--

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- проявление устойчивого интереса к будущей профессии, - участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, - активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах) - наличие положительных отзывов по итогам практики.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения основной образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- организация собственной профессиональной деятельности, - постановка целей и выбор методов ее достижения, - определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ, - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения основной образовательной программы
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный выбор методов поиска необходимой информации, - использование различных источников, включая электронные; - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, - освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные	-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в	Интерпретация результатов наблюдений за

технологии для совершенствования профессиональной деятельности	профессиональной деятельности, - работа с ПК и Интернетом.	деятельностью обучающегося
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- способность работать в команде и коллективе, - 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 эффективности и качества выполнения работ, - умение контролировать работу подчиненных, - проявление ответственности за работу подчиненных.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-определение задач профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.	выполнения основной образовательной программы
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- эффективный поиск необходимой информации, - изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося