

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области

"Тольяттинский социально-экономический колледж"

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 05. Организация работы структурного подразделения**

для подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

Тольятти, 2022

Рабочая программа профессионального модуля 05 «Организация работы структурного подразделения» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) для подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

«СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ ТСЭК

\_\_\_\_\_ Л.В. Васильева

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

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

### **1.2.1. 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 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.
-------	---

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
<b>ПК 5.1.</b>	Участвовать в планировании основных показателей производства.
<b>ПК 5.2</b>	Планировать выполнение работ исполнителями.
<b>ПК 5.3.</b>	Организовывать работу трудового коллектива.
<b>ПК 5.4.</b>	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
<b>ПК 5.5.</b>	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

### 1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие знания, умения, приобретен практический опыт:

Иметь практический опыт	<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 готовой продукцией;</li> </ul>

Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>-методику расчета выхода продукции;</li> <li>-порядок оформления табеля учета рабочего времени;</li> <li>-методику расчета заработной платы;</li> <li>-структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>-методики расчета экономических показателей;</li> <li>-основные приемы организации работы исполнителей;</li> <li>-формы документов, порядок их заполнения.</li> </ul>
-------	--

### **5.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Максимальная нагрузка (всего) –410 часа, в том числе:  
теоретическое обучение –81 часов;  
учебная практика – 72 часа  
производственной практики –108 часа;  
самостоятельной работы обучающегося –137 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов* профессионального модуля	Объем программы, (всего), час.	Объем образовательной программы, час.				
			Нагрузка во взаимодействии с преподавателем, час.				
			обучение по МДК, час.			практики, час.	
			всего, час.	лабораторные работы и практические занятия, час.	курсовая работа (проект) час.	учебная, час.	производственная, час.
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1. ОК 1.	МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации	240	160	112			
ПК 5.2 ОК 5.	МДК.05.02 Культура делового взаимодействия	68	45	32	-	**	
ПК 5.3. ОК 6.	МДК.05.03 Технология продаж продовольственных товаров	102	68	48			
ПК 5.4. ОК 6.	Учебная практика	72	72			**	
ОК 8. ОК 9.	Производственная практика	108					**
Всего:		410	273	191			**

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 Производство макаронных изделий

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы, занятия, самостоятельная работа обучающихся	
<b>МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации</b>		
<b>Тема 1.1 Выход готовых изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1	Нормирование выхода продукции. Факторы, влияющие на выход продукции. Контроль выхода продукции.
		<b>Практическая работа</b>
		Контроль выхода хлеба по пробной производственной
		Расчет выхода продукции в ассортименте.
		Расчет выхода хлеба в условиях пекарни.
		Контроль выхода хлеба расчетно-аналитическим путем
<b>Тема 1.2 Контроль и первичный учет производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1	Формы документов. Порядок заполнения журналов. Учет брака и отходов производства Учет готовой продукции
		<b>Практическая работа</b>
		Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.
		Составление отчета по расходу сырья.
		Анализ расхода сырья.
<b>Тема 1.3 Трудовые ресурсы предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1	Состав и структура кадров организации.



		Промышленно-производственный и непромышленный
		Планирование кадров и их подбор.
		Явочный, списочный и среднесписочный состав работников
		Показатели изменения списочной численности персонала на расчете.
		Оборот рабочей силы. Источники поступления рабочей силы и направления выбытия.
		Баланс рабочего времени. Календарный фонд времени
		Табельный и максимально возможный фонд рабочего времени
		Явочный плановый и явочный фактический фонд рабочего времени
		Эффективный фонд времени.
		<b>Практические занятия</b>
	1	Оформление табеля учета рабочего времени
<b>Тема 1.4 Организация, нормирование и оплата труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1	Задачи нормирования труда. Фотография и хронометраж рабочего времени. Виды норм труда.
		Показатели производительности труда: выработка и трудоемкость измерения выработки.
		Тарифная система оплаты труда, ее сущность. Состав тарифной системы.
		Формы и системы оплаты труда: сдельная и повременная, разновидности, преимущества и недостатки.
		Фонд оплаты труда и его структура. Основные элементы премирования в организации.
	<b>Практические занятия</b>	
		Расчет норм труда, показателей выработки и трудоемкости
		Расчет заработной платы работников
<b>МДК.05.02 Культура делового взаимодействия</b>		
<b>Тема 1.1 Бережливое производство, как система мер в организации структурного подразделения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1	Бережливое производство, как система мер, направленная на сокращение всех возможных издержек и увеличение производительности
		<b>Практическая работа</b>
		Расчет производственной программы в натуральном и стоимостном выражении заработной платы работников.
<b>Тема 1.2 Экологичность производства.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
		Экологичность производства, степень его воздействия на окружающую среду и приближенности к безотходному.
<b>МДК.05.03 Технология продаж продовольственных товаров</b>		

<b>Тема 1.1 Прибыль и рентабельность</b>		<b>Содержание учебного материала</b>
		Прибыль организации как основной показатель результатов деятельности.
		Сущность прибыли, ее источники и виды.
		Факторы, влияющие на величину прибыли.
		Функции и роль прибыли. Распределение и использование прибыли.
		Рентабельность – показатель эффективности работы организации.
		Виды рентабельности. Показатели рентабельности. Формулы расчета уровня рентабельности продукции.
	<b>Практические занятия</b>	
	1	Расчет показателей прибыли и рентабельности предприятия
<b>Тема 1.2 Ценообразование на предприятии</b>		<b>Содержание учебного материала</b>
		Ценовая политика организации.
		Цели и этапы ценообразования.
		Ценообразующие факторы. Методы формирования цены. Этапы ценообразования.
		Экономическое содержание цены. Виды цен.
		Механизм рыночного ценообразования. Ценовая стратегия. Управление ценами. Ценовая конкуренция.
<b>ИТОГО</b>		
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>		
1. Расчет скорректированного выхода готовой продукции. 2. Расчет экономии и перерасхода муки. 3. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. 4. Изучение методов нормирования труда. 5. Проведение фотографии рабочего дня студента. 6. Изучение бестарифной системы оплаты труда. 7. Изучение методики включения косвенных расходов в себестоимость продукции. 8. Изучение зарубежного опыта определения издержек производства. 9. Изучение путей и резервов снижения себестоимости продукции. 10. Изучение направлений распределения чистой прибыли. 11. Изучение антимонопольного законодательства. 12. Решение ситуационных задач.		
<b>Примерная тематика домашних заданий:</b>		
1. Составление бизнес-плана предприятия. 2. Написание реферата на тему «Пути минимизации издержек обращения». 3. Изучение ФЗ «О ценообразовании». 4. Составление схемы «Структура розничной цены». 5. Выполнение тестового задания для проверки остаточного контроля знаний. 6. «Особенности менеджмента в американских, западноевропейских, японских фирмах», «Современный менеджмент в России». 7. Составление кроссворда по пройденному материалу.		

- 8.Подготовка материала периодической печати о типах стратегий, применяемых отечественными организациями
- 9.Составление организационной структуры управления ПОП.
- 10.Реферат на тему «Сравнительный анализ типов организационных структур управления, их преимущества и

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1 Тематический план и содержание учебной практики**

нование ных практик	Содержание выполнения учебных работ	Объем часов	фо к
1	2	3	
равление структурным подразделением			
практика по организации работ структурного подразделения		72	

экономических показателей предприятия по выработке хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий:  
производства и реализации продукции;  
реализации;  
стоимость;  
й результат;  
стоимость реализованной продукции (по видам).  
основных производственных показателей работы предприятия:  
оборудования с указанием технических характеристик;  
смен за сутки;  
количество работников, обеспеченность рабочей силой;  
мощности производственных мощностей.  
требования к материально-техническим ресурсам.  
срока годности продукции.  
сотрудничества между членами трудового коллектива.  
документации установленного образца в соответствии с заданными условиями.  
проведенный зачет.

теоретическая практика	108	
------------------------	-----	--

о со структурой предприятия и руководимого подразделения, определение характера взаимодействия с другими  
ями, изучение функциональных обязанностей руководителей и работников предприятия.  
производственных показателей предприятия по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий  
основных производственных показателей работы предприятия:  
оборудования с указанием технических характеристик;  
смен за сутки;  
количество работников, обеспеченность рабочей силой;  
мощности производственных мощностей.  
управлении первичным трудовым коллективом в рамках структурного подразделения.  
ия технологического процесса производства.  
ка производственной задачи перед исполнителями:  
ние обязанностей;  
производственного задания до исполнителей;  
по методике исполнения поставленной задачи и безопасных условий труда.  
исполнения поставленного задания;  
унифицированных форм отраслевой документации и порядка движения документов на предприятии.  
область учета рабочего времени.  
документации по движению сырья и материальных ценностей, готовой продукции.  
проведенный зачет

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

##### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- учебных кабинетов Технохимический контроль производства, Технология и организация хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства;
- мастерских ;
- лабораторий: «Лаборатория товароведения зерна и продуктов его переработки», «Лаборатория производственно-технологического контроля», «Лаборатория технологии и организации производства».

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- Плакаты,
- стенды,
- муляжи,
- журналы.

##### **Технические средства обучения:**

- интерактивная доска
- компьютер

##### **Основная литература:**

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: учебник для СПО.- М.: « Академия», 2014
2. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учебник для СПО.- М.: «Академия», 2018
3. А.Н. Андреев «Производство сдобных хлебобулочных изделий», Санкт-Петербург, ГИОРД, 2009
4. Л.Я. Ауэрман «Технология хлебопекарного производства», Санкт-Петербург, Профессия, 2009.

5. П.С. Ершов Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия, Профикс, 2008.
6. И.Е. Кострова «Малое хлебопекарное производство», ЗАО ГИОРД, 2008
7. Т.Б. Цыганова «Технология и организация производства хлебобулочных изделий», Академия, 2010
8. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях (Извлечения)
9. Макаренко Е.В. «Методические указания по выполнению курсовых работ», 2013
10. Л.Н. Чечевицына Экономика предприятия: – Ростов-на-Дону, «Феникс», 2010
11. О.Ю. Мамедов Современная экономика: – Ростов-на-Дону, «Феникс», 2011
12. Г.А. Краснощекова, Т.В. Редькина Экономика, организация и планирование производства на предприятиях хранения и переработки зерна: – М., 2009
13. В.К. Скляренко, В.М. Прудников Экономика предприятия: – М., ИНФРА-М, 2010
14. В.Я. Горфинкель Экономика предприятия: - М., ЮНИТИ-ДАНА, 2011

#### **Дополнительная литература:**

1. В.Д. Маркова, Н.А. Кравченко Бизнес планирование: – Новосибирск, ЭКОР, 2010
2. О.Д, Суратовская Контроль качества продукции физико-механическими методами. 2 и 3., 2005
3. Калачев М.В. Поточные линии и оборудование хлебобулочного и макаронного производства.- М.: Дрофа, 2006.

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

Занятия проводятся в аудитории с использованием электронных ресурсов, практические и лабораторные занятия проводятся в технологической лаборатории. Учебная практика проводится под руководством мастера п/о, при

этом группа разбивается на две подгруппы. Учебная практика проводится на базах практики в конце изучения профессионального модуля концентрированно.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Участвовать в планировании основных показателей производства	-рассчитывать выход продукции в ассортименте; -рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Текущий контроль. Экспертная оценка на практических занятиях  Экзамен
Планировать исполнение работ исполнителями	-принимать управленческие решения	Экспертная оценка на практических занятиях
Организовывать работу трудового коллектива	-организовывать работу коллектива исполнителей	Экспертная оценка выполнения расчетных задач       Тестирование     Квалификационный экзамен
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	-вести табель учета рабочего времени работников; -рассчитывать заработную плату	Экспертная оценка на практических занятиях Тестирование
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	-оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Экспертная оценка на практических занятиях Квалификационный экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у студента 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>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении работ по учебной практике.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - оценка эффективности и качества выполнения;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные;	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использование прикладных программ для проведения расчетов на ПЭВМ и аудиовизуальных средств обучения;	
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося.



потребителями		
Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельной работы при изучении ПМ.05	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;	
Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	- соблюдение техники безопасности	