

Министерство промышленности и торговли Тверской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Тверской химико-технологический колледж»

РАССМОТРЕНО
цикловой комиссией
дисциплин профессионального
цикла
Протокол № ____
от « ____ » _____ 202_ г.
Председатель ЦК
_____ Н.В.Королёва

ПРИНЯТО
Методическим советом
Протокол № ____
от « ____ » _____ 202_ г.
Зам. директора по УР
_____ Е.А.Гусева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02. Организационно-техническое обеспечение производства
хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на
автоматизированных технологических линиях**

Для специальности:
19.02.11

Разработчик:
Смирнова С.В.
преподаватель

Тверь
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02. Организационно-техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (далее - программа) предназначена для реализации программ(ы) подготовки специалистов среднего звена (далее - ПГТССЗ) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Нормативная основа разработки программы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) (приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 от 18.05.2022;

- Примерная рабочая программа профессионального модуля, включенная в состав ПООП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

В результате изучения ПМ обучающийся должен освоить основной вид деятельности ВД 2 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (далее - ВД) и соответствующие ему профессиональные компетенции (далее - ПК) и общие компетенции (далее - ОК):

Код ПК, ОК	Наименование ПК,ОК
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	-расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, -разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, -инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, -организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологическо-
-------------------------	---

	го оборудования, - эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, - проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, - ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья, -обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, - определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, - обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, -оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, - обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Уметь	-анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, - рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, -определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, - рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, - инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, - контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, - организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, - пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, - осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, -вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, - рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, - контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, -проводить лабораторные исследования безопасности и каче-

	ства сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, -осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, -подбирать оборудование и системы автоматизации, -производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья,
Знать	-технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, - технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, - методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, - технологии производства и организации производственных и технологических процессов, - требования к качеству выполнения технологических операций, - методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, - методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, -виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, -правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; -виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, - основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, -причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, -методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, - способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, - принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий,

	-порядок расчета рецептур, -формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, -требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
--	---

1.2 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –540 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 432 часа, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 384 часов;
 в том числе : курсовая работа -30 часов
 самостоятельной работы обучающегося – 48 часов;
 учебной практики – 36 часов;
 производственная практика – 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план профессионального модуля

Коды ПК,ОК	Код и наименование междисциплинарного курса (МДК)	Объем образовательной программы ПМ в часах								
		Итого	Обучение по МДК						Практика	
			Всего	Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	432	384	162	192	30	48	ДЗ	-	-
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	УП.01 Учебная практика	36	36					ДЗ	36	
ОК 01 ОК 09	ПП.01 Производственная практика	72	72							72

ПК 1.1 ПК 1.2									
	Всего:	540	492	162	192	30	48	-	36
									72

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		384
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация		34
	Содержание учебного материала	18
	1. Понятие и сущность производственного процесса	2
	2. Принципы организации производства. Структура производственного процесса	2
	3. Отраслевые особенности организации производственных процессов в организации. Производственный цикл, его длительность. Организация производственного процесса в пространстве.	2
	4. Производственный цикл. Понятие и структура производственного цикла	2
	5. Длительность производственного цикла	2
	6. Производственная структура предприятия. Типы производства	2
	7. Особенности производственной структуры предприятия. Виды движения предметов труда	2
	8. Методы организации производства. Формы, виды и методы организации производства.	2
	9. Поточный метод организации производства. Партионный и индивидуальный методы организации производства	2
	Практические занятия	16
	1. Практическое занятие №1. Анализ структуры производственного процесса.	2
	2. Практическое занятие №2. Организация производственного процесса.	2
	3. Практическое занятие №3. Изучение методов организации производства хлеба и хлебобулочных изделий..	2
	4. Практическое занятие №4. Изучение методов организации производства макаронных изделий	2
	5. Практическое занятие №5. Расчёт длительности производственного цикла	2
	6. Практическое занятие №6. Изучение практических аспектов производственного процесса.	2
	7. Практическое занятие №7. Расчёт показателей количественной оценки принципов организации производственных	2

		процессов	
	8.	Практическое занятие №8. Определение организационного типа производства	2
Тема 1.2. Организация основного производства			16
		Содержание учебного материала	8
	1.	Основные понятия и характеристики поточного производства	2
	2.	Основные понятия и характеристики поточного производства	2
	3.	Анализ и организация потока	2
	4.	Анализ и организация потока	2
		Практические занятия	8
	1.	Практическое занятие №9. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства	2
	2.	Практическое занятие №10. Задачи по расчёту организации потока	2
	3.	Практическое занятие №11. Задачи по анализу потока	2
	4.	Практическое занятие №12. Задачи по организации потока	2
Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания.			52
		Содержание учебного материала	20
	1.	Организация ремонта оборудования. Задачи, состав и значение ремонтного хозяйства.	2
	2.	Система технического обслуживания и ремонта оборудования и система планово-предупредительного ремонта.	2
	3.	Виды ремонта, их характеристика.	
	4.	Организация складского хозяйства. Сущность и функции материально-технического обеспечения на предприятии.	2
	5.	Организация поставок материальных ресурсов на предприятие. Планирование потребности в материальных ресурсах	2
	6.	Задачи и значение складского хозяйства. Классификация складов. Организация работы склада.	2
	7.	Организация внутризаводского транспорта. Состав, значение и задачи транспортного хозяйства. Классификация транспортных средств.	2
	8.	Организация перевозок грузов. Определение грузооборота и грузопотоков. Расчет потребности в транспортных средствах.	2
	9.	Организация энергетического хозяйства. Структура и задачи энергетического хозяйства.	2
	10.	Расчет потребности энергетических ресурсов. Энергетические балансы и графики энергетических нагрузок.	2
		Практические занятия	32
	1.	Практическое занятие №13. Задачи по организации ремонта оборудования	2
	2.	Практическое занятие №14. Выбор формы обновления оборудования.	2
	3.	Практическое занятие №15. Методы ремонта оборудования.	2
	4.	Практическое занятие №16. Планирование объема ремонтных работ.	2
	5.	Практическое занятие №17. Задачи по организации складского хозяйства	2
	6.	Практическое занятие №18. Задачи по организации складского хозяйства	2
	7.	Практическое занятие №19. Задачи по организации складского хозяйства	2
	8.	Практическое занятие №20. Расчет оборудования для хранения сырья	2
	9.	Практическое занятие №21. Задачи по организации внутризаводского транспорта	2

	10.	Практическое занятие №22. Задачи по организации внутризаводского транспорта	2
	11.	Практическое занятие №23. Организация перевозок грузов. Определение грузооборота и грузопо-токов.	2
	12.	Практическое занятие №24. Расчет потребности в транспортных средствах.	2
	13.	Практическое занятие №25. Задачи по организации энергетического хозяйства	2
	14.	Практическое занятие №26. Задачи по организации энергетического хозяйства	2
	15.	Практическое занятие №27. Расчет потребности энергетических ресурсов.	2
	16.	Практическое занятие №28. 3.Энергетические балансы и графики энергетических нагрузок.	2
Тема 1.4. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы			16
	Содержание учебного материала		8
	1.	Понятие производственной мощности. Факторы, определяющие величину производственной мощности. Методика расчета производственной мощности	2
	2.	Производственная мощность и коэффициент её использования	2
	3.	Анализ и выявление резервов производственной мощности	2
	4.	Пути повышения использования производственной мощности	2
	Практические занятия		8
	1.	Практическое занятие №29. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования	2
	2.	Практическое занятие №30. Расчет производственной мощности хлебопекарного производства. Расчет выхода хлеба.	2
	3.	Практическое занятие №31. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности	2
	4.	Практическое занятие №32. Расчет производственной мощности кондитерского и макаронного производства.	2
Тема 1.5. Научная организация труда			24
	Содержание учебного материала		12
	1.	Понятие и задачи организации труда. История развития научной организации труда	2
	2.	Разделение и кооперация труда	2
	3.	Выявление передовых приёмов и методов труда	2
	4.	Организация и обслуживание рабочих мест.	2
	5.	Условия труда и факторы их определяющие	2
	6.	Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад	2
	Практические занятия		12
	1.	Практическое занятие №33. Задачи по разделению труда	2
	2.	Практическое занятие №34. Задачи по кооперации труда	2
	3.	Практическое занятие №35. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда	2
	4.	Практическое занятие №36. Расчет технически обоснованной нормы времени и нормы выработки	2
	5.	Практическое занятие №37. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад	2
	6.	Практическое занятие №38. Составление рациональных графиков выходов на работу	2
Тема 1.6. Техническое нормирование труда			18
	Содержание учебного материала		10
	1.	Организация технического нормирования	

	2.	Техническая норма времени и её структура	
	3.	Методы нормирования и научного обоснования норм труда	
	4.	Изучение затрат рабочего времени	
	5.	Установление норм выработки и норм обслуживания	
	Практические занятия		8
	1.	Практическое занятие №39. Задачи по изучению затрат рабочего времени	2
	2.	Практическое занятие №40. Задачи на расчет норм труда	2
	3.	Практическое занятие №41. Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания	2
	4.	Практическое занятие №42. Нормы труда и методика их определения	2
			26
Тема 1.7. Производство и реализация продукции	Содержание учебного материала		10
	1.	Производство продукции и ее виды. Товарооборот как показатель объема деятельности торгового предприятия.	2
	2.	Производство и реализация продукции	2
	3.	Анализ и планирование товарооборота. Анализ товарных запасов и товарооборачиваемости на предприятии. Товарное обеспечение и баланс товарооборота предприятия.	2
	4.	Суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	2
	5.	Рабочий период	2
	Практические занятия		16
	1.	Практическое занятие №43. Задачи по расчёту показателей производства продукции	2
	2.	Практическое занятие №44. Задачи по расчёту реализации продукции	2
	3.	Практическое занятие №45. Расчёт суточной производительности хлебопекарских предприятий	2
	4.	Практическое занятие №46. Расчёт суточной производительности кондитерских предприятий	2
	5.	Практическое занятие №47. Расчёт суточной производительности кондитерских предприятий	2
	6.	Практическое занятие №48. Расчёт суточной производительности макаронных предприятий	2
	7.	Практическое занятие №49. Расчёт суточной производительности макаронных предприятий	2
	8.	Практическое занятие №50. Определение рабочего периода	2
			24
Тема 1.8. Организация заработной платы	Содержание учебного материала		12
	1.	Доходы и оплата труда. Сущность и функции заработной платы	2
	2.	Основные системы заработной платы	2
	3.	Определение группы оплаты труда	2
	4.	Бестарифная и контрактная оплаты труда.	2
	5.	Определение сдельных расценок и тарифных ставок	2
	6.	Методы нормирования и научного обоснования норм	2
	Практические занятия		12
	1.	Практическое занятие №51. Расчёт премий	2
	2.	Практическое занятие №52. Расчет компенсационных и стимулирующих выплат	2

	3.	Практическое занятие №53. Определение заработной платы	2
	4.	Практическое занятие №54. Расчет заработной платы при различных системах оплаты труда	2
	5.	Практическое занятие №55. Бестарифные системы оплаты труда	2
	6.	Практическое занятие №56. Анализ мотивационных факторов	2
Тема 1.9. Повышение эффективности производства			48
	Содержание учебного материала		16
	1	Эффективность хозяйственной деятельности предприятия.	2
	2	Анализ и пути повышения эффективности деятельности предприятия	2
	3	Факторы и методы повышения эффективности производства	2
	4	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	2
	5	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	2
	6	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	2
	7	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	2
	8	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	2
	Практические занятия		32
	1.	Практическое занятие №57. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	2
	2.	Практическое занятие №58. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	2
	3.	Практическое занятие №59. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	2
	4.	Практическое занятие №60. Современные методы повышения эффективности организации производства	2
	5.	Практическое занятие №61. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства	2
	6.	Практическое занятие №62. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства	2
	7.	Практическое занятие №63. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с повышением качества продукции	2
	8.	Практическое занятие №64. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с повышением качества продукции	2
	9.	Практическое занятие №65. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности	9
	10.	Практическое занятие №66. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности	2

	11.	Практическое занятие №67. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с увеличением выработки продукции	2
	12.	Практическое занятие №68. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с увеличением выработки продукции	2
	13.	Практическое занятие №69. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	2
	14.	Практическое занятие №70. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	2
	15.	Практическое занятие №71. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	2
	16.	Практическое занятие №72. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	2
Тема 1.10. Труд и заработная плата			12
	Содержание учебного материала		12
	1.	Производительность труда и численность персонала	2
	2.	Фонд заработной платы	2
	3.	Бюджет рабочего времени работника. Производительность труда, показатели ее измерения. Нормирование труда. Сущность заработной платы	2
	4.	Тарификация труда. Формы и системы заработной платы.	2
	5.	Надбавки и доплаты. Бестарифная система заработной платы	2
	6.	Ценообразование в рыночной экономике. Понятие, виды цен.	2
	Практические занятия		8
	1.	Практическое занятие №73. Определение производительности труда и численности персонала	2
	2.	Практическое занятие №74. Расчёт фонда заработной платы	2
	3.	Практическое занятие №75. Расчета заработной платы работников по повременной системе оплаты труда.	2
	4.	Практическое занятие № 76. Расчета заработной платы работников по сдельной системе оплаты труда.	2
Тема 1.11. Издержки, прибыль и финансы			50
	Содержание учебного материала		26
	1.	Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	2
	2.	Издержки производства, их классификация.	2
	3.	Издержки производства, доход и прибыль. Издержки производства в долгосрочном периоде	2
	4.	Себестоимость продукции, виды, методы расчета.	2
	5.	Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции	2
	6.	Издержки обращения предприятий	2
	7.	Прибыль и рентабельность	2
	8.	Прибыль организации – основной показатель результатов хозяйственной деятельности. Выручка, доходы и прибыль организа-	2

		ции	
	9.	Рентабельность – показатель эффективности работы организации. Показатели рентабельности. Расчет уровня рентабельности организации и продукции. Пути повышения рентабельности	2
	10.	Фонд экономического стимулирования	2
	11.	Распределение и использование прибыли предприятия	2
	12.	Анализ образования и использования фондов экономического стимулирования	2
	13.	Понятие производственной программы, её показатели, методика расчета.	2
	Практические занятия		30
	1.	Практическое занятие №77. Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебо-пекарных предприятий	2
	2.	Практическое занятие №78. Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных кондитерских предприятий	2
	3.	Практическое занятие №79. Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет макаронных предприятий	2
	4.	Практическое занятие №80. Составление сметы затрат..	2
	5.	Практическое занятие №81. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	2
	6.	Практическое занятие №82. Составление калькуляции себестоимости продукции.	2
	7.	Практическое занятие №83. Составление калькуляции себестоимости продукции.	2
	8.	Практическое занятие №84. Конкурентоспособность продукции и организации (предприятия)	2
	9.	Практическое занятие №85. Расчёт издержек обращения предприятий	2
	10.	Практическое занятие №86. Издержки и себестоимость	2
	11.	Практическое занятие №87. Определение прибыли и рентабельности	2
	12.	Практическое занятие №88. Расчет прибыли и рентабельности.	2
	13.	Практическое занятие №89. Расчет прибыли и рентабельности.	2
	14.	Практическое занятие №90. Определение фондов экономического стимулирования	2
	15.	Практическое занятие №91. Расчет показателей производственной программы	2
Тема 1.12. Организация управлением предприятия			14
	Содержание учебного материала		8
	1.	Организация управлением предприятия . Сущность, цели и принципы управления предприятием	2
	2.	Методы и функции управления	2
	3.	Понятие и разновидности организационной структуры управления.	2
	4.	Технология принятия управленческих решений	2
	Практические занятия		10
	1.	Практическое занятие №92. Задачи ситуационного типа	2
	2.	Практическое занятие №93. Решение ситуационных задач	2
	3.	Практическое занятие №94. Решение ситуационных задач	2
	4.	Практическое занятие №95. Решение ситуационных задач	2

	5.	Практическое занятие №96. Решение ситуационных задач	2
Самостоятельная работа при изучении МДК.01.01			38
		Подготовить доклад на тему: Технологические процессы хлебопекарного и макаронного производства.	4
		Подготовить доклад на тему: Характеристика хлебопекарной отрасли и ее актуальные проблемы .	2
		Подготовить сообщение на тему: Отраслевой рынок труда.	4
		Подготовить сообщение на тему: Методы организации производства хлеба и хлебобулочных изделий.	4
		Подготовить сообщение на тему: Отраслевой рынок труда.	4
		Подготовить реферат на тему: Нормирование труда, методы нормирования	4
		Подготовить сообщение на тему: Пути повышения прибыли и рентабельности на предприятиях	4
		Подготовить сообщение на тему: Иерархические и адаптивные структуры..	4
		Подготовить сообщение на тему Издержки предприятия, их классификация	4
		Подготовить презентацию на тему: Показатели производственной программы.	4
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	
Курсовой работа (проект) Тематика курсовых проектов (работ) 1. Расчет объема выпуска продукции 2. Расчет стоимости сырья и основных материалов 3. Расчет стоимости вспомогательных материалов 4. Расчет фонда оплаты труда 5. Расчет амортизационных отчислений 6. Расчет накладных расходов 7. Расчет калькуляции себестоимости продукции 8. Расчет отпускных цен 9. Расчет товарной и реализованной продукции 10. Расчет экономических показателей производства			30
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)			10
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. Выбор темы курсового проекта (работы) 2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)			10

3. Сбор информации для литературного обзора		
4. Обработка результатов обзора литературных источников		
5. Оформление курсовой проекта (работы)		
6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)		
Учебная практика	Участие в планировании структурного подразделения	36
	Организация работы структурного подразделения	10
	Руководство работой структурного подразделения	8
	Анализ процесса и результатов работы подразделения	8
	5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности	10
Производственная практика		108
	1. Организация производства	16
	2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	19
	3. Оперативное планирование работы производства	19
	4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений	16
	5. Организация труда персонала на производстве	19
	6. Реализация готовой продукции на производстве	19
ВСЕГО:		540

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы модуля требует наличия кабинета технологического оборудования хлебопекарного производства и кабинета «Процессы и аппараты пищевых производств» .

Оборудование кабинета технологического оборудования хлебопекарного производства и кабинета «Процессы и аппараты пищевых производств»:

- рабочее место преподавателя;

- посадочные места по количеству обучающихся;

- комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- мультимедийный проектор и экран;

- комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

- библиотечный фонд;

- доступ к электронным учебным материалам по МДК, имеющимся в свободном доступе в Интернете (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

3.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

3.2.1. Основные печатные издания

1. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4.

2. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 318 с. + Доп.

3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-478-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171029> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276446> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензьева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. -

Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631> (дата обращения: 21.11.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный

2. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум : учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 231 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1045703. - ISBN 978-5-16-015677-4. - Текст : электронный.

3. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный.

4. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. - 320 с. : ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст : электронный.

5. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

	На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе