


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ


СОГЛАСОВАНО

Директор Колледжа бизнеса и  
технологий

 / Л.Ф. Пелевина  
« 28 » 02 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной  
деятельности

 / В.Г. Шубаева  
« 28 » 02 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

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

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее профессиональное образование  
(на базе основного общего образования)

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2023

Санкт-Петербург

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик(и):

Афанасьева А.А., Скрипкина Е.В.  
преподаватели колледжа бизнеса и технологий  
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

  
подпись

Рецензент (ы):

Токарева Н.И., преподаватель  
колледжа бизнеса и технологий  
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

  
подпись

Сафрыгин П.А., исполнительный директор  
Ассоциации «Хлебопеки Санкт-Петербурга»

  
подпись  


Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Протокол № 6 от 02.02 2023 г.

Председатель ЦК Токарева / Н.И. Токарева

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**
- 6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизиро- ванных технологических линиях**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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

**Цель:** освоение основного вида деятельности «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

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

- обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подде-

жащих 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

**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, 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

**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 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

- 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, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 256 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 256 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 188 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 2 часа;  
промежуточной аттестации – 24 часа;  
производственной практики – 36 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, 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 2.1-2.2. ОК 01, 09.	МДК.02.01 Экономика производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	180	156	46	20				
ПК 2.1-2.2. ОК 01, 09.	МДК.02.02 Менеджмент	34	32	10		2			
ПК 2.1-2.2. ОК 01, 09.	Производственная практика, часов	36							36
ПК 2.1-2.2. ОК 01, 09.	Экзамен по профессиональному модулю	6							
	<b>Всего</b>	<b>256</b>	<b>188</b>	56	20	2			36

### 3.3. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК.02.01 Экономика производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>			
<b>Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Предприятие как объект предпринимательской деятельности	2	2
	Производственный процесс и принципы его организации	2	2
	Структура производственного процесса	2	2
	Длительность производственного цикла	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	ПР 1. Расчёт длительности производственного цикла	2	3
<b>Тема 1.2. Организация основного производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Основные понятия и характеристики поточного производства	2	2
	Анализ и организация потока	2	3
	<b>Практические занятия</b>		
	ПР 2. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства, по расчёту, анализу и организации потока	2	2
<b>Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Организация ремонта оборудования	2	2
	Организация складского хозяйства	2	2
	Организация внутризаводского транспорта	2	2
	Организация энергетического хозяйства	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	ПР 3. Задачи по организации ремонта оборудования	2	3
	ПР 4. Задачи по организации складского и энергетического хозяйства	2	3
	ПР 5. Задачи по организации внутризаводского транспорта	2	3
	ПР 6. Задачи контрольной работы	2	2
<b>Тема 1.4. Производственная мощность хлебопекар-</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Основной капитал и его роль в производстве	2	2

<b>ных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы</b>	Производственная мощность. Анализ и выявление резервов производственной мощности	2	2
	Инвестиции и их эффективность	2	2
	Оборотный капитал и его роль в производстве	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	ПР 7. Задачи по определению, анализу и выявлению резервов производственной мощности	2	3
<b>Тема 1.5. Научная организация труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Трудовые ресурсы предприятия	2	2
	Разделение и кооперация труда	2	2
	Выявление передовых приёмов и методов труда	2	2
	Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	ПР 8. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад	2	3
<b>Тема 1.6. Техническое нормирование труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Изучение затрат рабочего времени	2	2
	Установление норм выработки и норм обслуживания	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	ПР 9. Задачи по изучению затрат рабочего времени	2	3
	ПР 10. Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания	2	3
<b>Тема 1.7. Организация заработной платы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Оплата труда на предприятии	2	2
	Определение сдельных расценок и тарифных ставок	2	2
	Современные формы оплаты труда	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	ПР 9. Задачи по изучению затрат рабочего времени	2	3
	ПР 10. Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания	2	3
<b>Тема 1.8. Производство и реализация продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Внешняя среда предприятия	2	2
	Качество и конкурентоспособность продукции	2	2
	Товарная политика предприятия	2	2
	Производство и реализация продукции	2	2
	Суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	2	2
	Рабочий период	2	2
	Сбытовая политика предприятия	2	2

	<b>Практические занятия</b>		
	ПР 13. Расчет показателей качества и конкурентоспособности	2	3
	ПР 14. Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции	2	3
	ПР 15. Расчёт суточной производительности хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	2	3
<b>Тема 1.9. Повышение эффективности производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	2	2
	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	2	2
	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	2	2
	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	ПР 16. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	2	3
	ПР 17. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала, использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	2	3
<b>Тема 1.10. Труд и заработная плата</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Производительность труда и численность персонала	2	2
	Фонд заработной платы	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	ПР 18. Определение производительности труда и численности персонала	2	3
	ПР 19. Расчёт фонда заработной платы	2	3
<b>Тема 1.11. Издержки, прибыль и финансы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Издержки предприятия	2	2
	Себестоимость отдельных видов продукции	2	2
	Смета и калькуляция затрат	2	2
	Цена и ценообразование	2	2
	Прибыль и рентабельность	2	2
	Распределение прибыли. Фонд экономического стимулирования	2	2
	<b>Практические занятия</b>		

	ПР 20. Задачи по определению производительности труда и численности персонала	2	3
	ПР 21. Расчёт себестоимости и установление цены на отдельные виды продукции	2	3
	ПР 22. Определение прибыли и рентабельности	2	3
<b>Тема 1.12. Организация управлением предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Организация управлением предприятия	2	2
	Бизнес-планирование	2	2
	Финансовая деятельность предприятия	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	ПР 23. Задачи ситуационного типа	2	3
<b>Курсовая работа</b>		20	3
<b>Примерная тематика курсовых работ:</b>			
1. Конкуренция в отрасли			
2. Пути повышения конкурентоспособности предприятий отрасли			
3. Акционерные общества в отрасли			
4. Предпринимательство и его виды			
5. Производственные процессы на хлебопекарном предприятии			
6. Производственные процессы на минипекарне			
7. Организация производственных процессов на хлебопекарном предприятии			
8. Мощность хлебопекарного предприятия			
9. Управление кадрами на хлебопекарном предприятии			
10. Управление кадрами на минипекарне			
11. Учет рабочего времени на хлебопекарном предприятии			
12. Учет рабочего времени на минипекарне			
13. Организация оплаты труда на хлебопекарном предприятии			
14. Организация оплаты труда на минипекарне			
Планирование деятельности хлебопекарного предприятия			
Консультация по написанию курсовой работы (использование методических рекомендаций по составлению, составление графика предоставления готовой курсовой работы, обсуждение тем курсовых работ, определение порядка работы с источниками информации, отбор источников информации, составление плана курсовой работы, оформление курсовой работы)			
Защита курсовых работ			
<b>Промежуточная аттестация</b>		18	
<b>Консультации</b>		6	
<b>Всего по МДК</b>		180	
<b>МДК.02.02 Менеджмент</b>			

<b>Раздел 1. Основы менеджмента организации</b>			
<b>Тема 1.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Условия и предпосылки возникновения менеджмента. История развития менеджмента. Школы менеджмента, их характерные черты. Национальные особенности менеджмента. Качества, необходимые менеджеру. Менеджмент – наука, искусство и практика. Менеджмент как многоаспектный процесс. Функции, принципы и методы менеджмента.	2	2
<b>Тема 1.2. Внешняя и внутренняя среда организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Организация как социотехническая система. Основные ресурсы организации. Жизненный цикл организации. Внешняя среда и ее элементы. Внутренняя среда, ее основные внутренние переменные. Факторы внешней среды и их влияние на организацию. Микро- и макро-среда. Внутренние переменные организации. Цели, задачи, структура, технология, люди. Критерии успеха организации. SWOT-анализ.	4	2
	<b>Практические занятия</b>		
	Практическое занятие № 1. Проведение SWOT-анализа организации	2	3
<b>Тема 1.3. Цикл менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Цикл менеджмента: понятие, содержание. Функция планирования. Функция организации. Функция мотивации. Функция контроля. Цикл менеджмента. Система методов управления. Формы, виды, основные стадии планирования. Виды и этапы контроля. Правила проведения контроля в менеджменте. Мотивация как управленческая функция. Мотивы внутренние и внешние.	4	3
	<b>Практические занятия</b>		
	Практическое занятие № 2. Разработка различных видов планов деятельности организации.	2	3
<b>Раздел 2. Процесс управления и принятия управленческих решений</b>			
<b>Тема 2.1. Система методов управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Методы управления: классификация, взаимосвязь и взаимозависимость. Управленческие решения: понятие, сущность, классификация, условия и этапы принятия, организация и контроль исполнения. Рациональные решения. Этапы принятия рационального управленческого решения.	4	3
	<b>Практические занятия</b>		
	Практическое занятие № 3. Разработка управленческих решений на основе анализа практических ситуаций	2	3
<b>Тема 2.2. Коммуникации в организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Коммуникации: понятие, виды, роль в организации. Коммуникационные сети и их разновидности. Процесс коммуникации, его этапы и элементы. Коммуникации между организацией и элементами внешней среды. Горизонтальные и вертикальные коммуникации в ор-	4	3

	ганизациях. Неформальные коммуникации. Пути совершенствования информационного обмена в организации. Эффективное деловое и управленческое общение.		
	<b>Практические занятия</b>		
	Практическое занятие № 4. Упражнения по созданию эффективных коммуникаций внутри группы	2	3
<b>Тема 2.3. Стили управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Власть. Виды власти. Стили управления и факторы их формирования: авторитарный демократический и нейтральный стили руководства. «Решетка менеджмента». Формы власти и влияния.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	Практическое занятие № 5. Анализ стилей руководства.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>		
	Индивидуальный проект (задание)	2	3
<b>Тема 2.4. Управление конфликтами и стрессами</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Конфликты в организации: понятие, природа, последствия, функции, виды и причины возникновения. Стресс: понятие и причины возникновения. Виды стресса. Способы управления конфликтной ситуацией. Структурные методы и межличностные стили управления конфликтом. Психологический климат в организации. Стресс и дистресс. Пути предупреждения стрессовых ситуаций.	2	2
<b>Всего по МДК</b>		<b>34</b>	
<b>Производственная практика</b>	<b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация производства</li> <li>2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения</li> <li>3. Участие в планировании работы структурного подразделения</li> <li>4. Оперативное планирование работы производства</li> <li>5. Организация работы структурного подразделения</li> <li>6. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений</li> <li>7. Организация труда персонала на производстве</li> <li>8. Руководство работой структурного подразделения</li> <li>9. Анализ процесса и результатов работы подразделения</li> <li>10. Оценка экономической эффективности производственной деятельности</li> <li>11. Реализация готовой продукции</li> </ol>	<b>36</b>	3
<b>Экзамен по ПМ</b>		<b>6</b>	
<b>Всего по ПМ</b>		<b>256</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Ауд.1330 Кабинет экономики организации

Учебная мебель на 30 посадочных мест, шкафы со стеклом -3 шт. рабочее место преподавателя, доска меловая трехсекционная-1шт., компьютер преподавателя Pentium E5300 -1шт.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) : учебник для средних специальных учебных заведений. — 2-е изд., с изм. / Н. А. Сафронов. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 256 с.	осн		<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>
Кнышова, Е. Н. Экономика организации : учебник / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 335 с.	осн		<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>
Грибов В.Д., Грузинов В.П., Кузьменко В.А. Экономика организации (предприятия) : Учебник / Грибов В.Д. Электрон. дан.-Москва : КноРус, 2021-407 с.	осн		<a href="#">ЭБС BOOK.ru</a>
Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия). Практикум : Учебно-практическое пособие / Грибов В.Д.-Электрон. дан.-Москва : КноРус, 2021-196 с.	доп		<a href="#">ЭБС BOOK.ru</a>
Барышникова, Н. А. Экономика организации : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 184 с. — (Профессиональное образование).	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Мокий, М. С. Экономика организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский ; под редакцией М. С. Мокия. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Профессиональное образование).	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>

Фридман, А. М. Экономика организации : учебник / А. М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование).	доп		<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>
Дорофеева, Л. И. Основы менеджмента : учебник для СПО / Л. И. Дорофеева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 494 с.	осн		<a href="#">Перейти к просмотру издания</a>
Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 305 с. — (Профессиональное образование).	осн		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Коротков, Э. М. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / Э. М. Коротков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 566 с. — (Профессиональное образование).	осн		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 448 с. — (Профессиональное образование).	осн		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Менеджмент. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 287 с. — (Профессиональное образование).	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Михалева, Е. П. Менеджмент : учеб. пособие для СПО / Е. П. Михалева. 2-е изд., пер. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 191 с. - (Профессиональное образование).	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Гапоненко, А. Л. Менеджмент : учебник и практикум для СПО / А. Л. Гапоненко ; отв. редактор А. Л. Гапоненко. - Москва : Юрайт, 2022-396 с. - (Профессиональное образование)	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Трофимова, Л.А. Менеджмент. Методы принятия управленческих решений : учебник и практикум для СПО / Л. А. Трофимова, В. В. Трофимов. - Москва : Юрайт, 2022-335 с. -(Профессиональное образование)	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Коргова, М.А. История менеджмента : учебное пособие для СПО / М. А. Коргова, А. М. Салогуб. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 166 с. (Профессиональное образование).	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>

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

<b>Результаты (освоенные профессио- нальные компетенции)</b>	<b>Основные показате- ли оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Умение анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья. Умение работать и применять формы и виды документов	Экспертное наблюдение при выполнении практической работы, решении ситуационных задач
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	Умение рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций. Умение определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт.	Экспертное наблюдение при выполнении практической работы, решении ситуационных задач

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 оцен- ки</b>
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Активность в процессе освоения учебного материала в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических занятиях. Участие в студенческих конференциях, конкурсах и олимпиадах.

		Оценка по пятибалльной системе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Изучение и анализ инноваций в профессиональной деятельности.	Наблюдение на практических занятиях. Оценка по пятибалльной системе

## **6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Колледж обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

**Рецензия на**  
**программу профессионального модуля ПМ.02 Организационно-**  
**технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных,**  
**макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных**  
**технологических линиях**

Программа профессионального модуля разработана для обучающихся 2023 года набора очной формы обучения на базе основного общего образования. Программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности: организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

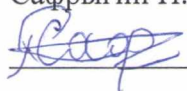
В рабочей программе приведены цели профессионального модуля, знания, умения и практический опыт.

Из программы профессионального модуля становится ясно, что основными задачами профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях является дать представление о состоянии рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, о технологиях менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции из растительного сырья, освоение методики расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья, рационального использования сырья и ресурсов.

Программа профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях может быть использована в образовательном процессе.

Рецензент:

Сафрыгин П.А., исполнительный директор Ассоциации «Хлебопеки Санкт-Петербурга»



/подпись

