**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

2015 г.

Рассмотрена Утверждена

учебно-методическим объединением директор ГБПОУ КК АТТС

технологических специальностей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Буров

№\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г.

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В. Григорьева «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2015г.

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2015 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (приказ Минобрнауки РФ 22.04.2014 N 373 зарегистрирован Министерством юстиции рег. N 33402 от 01.08.2014), укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик: Е.В. Матвеева

преподаватель специальных дисциплин,

ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

Н. С. Прусевич, преподаватель

ГБПОУ КК АМТТ

Квалификация по диплому

Инженер –технолог

Ф.Ш.Абдулаева, ООО Кондитерский дом «Фабрикантъ»

Квалификация по диплому

Инженер –технолог

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 11 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения | 14 |

**1. общая характеристика рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технологи

*код наименование*

хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности Организация работы структурного подразделения и соответствующие ему профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| ПК 5.1. | Участвовать в планировании основных показателей  производства. |
| ПК 5.2. | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 5.3. | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 5.4. | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения  работ исполнителями. |
| ПК 5.5. | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **иметь практический опыт** | - планирования работы структурного подразделения;  - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;  - принятия управленческих решений;  *- распределение заданий между работниками бригады пекарей в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности;*  *- координация и контроль выполнения членами бригады пекарей производственных заданий;*  *- распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников;*  *- координация выполнения работниками бригады кондитеров производственных заданий* |
| **уметь** | - рассчитывать выход продукции в ассортименте;  *- разрабатывать новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;*  - вести табель учета рабочего времени работников;  - рассчитывать заработную плату;  - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  - организовать работу коллектива исполнителей;  - *подбирать персонал;*  - оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;  *- решать конфликтные ситуации;*  *- осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады пекарей и своевременно выявлять отклонения в их работе;*  *- предупреждать факты хищений и другие формы непродуктивного поведения членов бригады пекарей;*  *- контролировать текущую деятельность работников бригады кондитеров и своевременно выявлять отклонения в их работе;*  *- предупреждать нарушения работниками бригады кондитеров трудовой дисциплины, в том числе хищения* |
| **знать** | -методику расчета выхода продукции, порядок оформления табеля учета рабочего времени;  - методику расчета заработной платы;  - структуру издержек производства и пути снижения затрат;  - методики расчета экономических показателей;  - основные приемы организации работы исполнителей;  - формы документов, порядок их заполнения;  *- методы учета и расчета сырья для производства новых видов хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;*  *- структуру подразделения на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях;*  *- этику деловых отношений;* |

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля ПМ.05Организация работы структурного подразделения.**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | | | | | **Практика** | |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия** | | | | | **внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа** | | | | **учебная,**  часов | **производственная**  часов  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов | | **в т.ч., курсовая проект (работа)\*,**  часов | | **всего,**  часов | | **в т.ч., курсовой проект (работа)**\***,**  часов | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | | **6** | | **7** | | **8** | | **9** | **10** |
| **ПК 5.1.**  **ПК 5.2.**  **ПК 5.3.**  **ПК 5.4.**  **ПК 5.5.** | **Раздел 1. Управление**  **структурным подразделением**  **организации** | **186**  **(150+*36*)** | **100**  **(76+*24*)** | 84  (60+*24*) | | - | | **50**  **(38+*12*)** | | **-** | | **36** |  |
| **ПК 5.1.**  **ПК 5.2.**  **ПК 5.3.**  **ПК 5.4.**  **ПК 5.5.** | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | **72** |  | | | | | | | | | | **72**  **(36+*36*)** |
|  | **Всего:** | **258** | **100** | | **-** | | **-** | | **50** | | **-** | **36** | **72** |

1. [↑](#footnote-ref-1)