

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Царскосельский аграрно-технологический колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



Т.М. Челей
«27» июня 2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04
ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**Специальность
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Квалификация
техник-технолог**

**Форма обучения
Очная**

**Санкт-Петербург
2025**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	3
профессионального модуля.....	3
2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	5
3 Структура и содержание профессионального модуля	7
4 Условия реализации профессионального модуля	12
5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального	
модуля	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- планирования основных показателей производственного процесса;
- оценка эффективности производственного процесса;
- принятие управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения;
- принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда;
- расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
- проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
- учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.

уметь:

- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;
- оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;
- осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;
- принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- определять потребности в рабочей силе;
- вести учет рабочего времени;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.

знать:

- принципы и формы организации производственного процесса;
- методики расчета выхода готовой продукции;
- структура издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям;
- основные приемы организации работ исполнителей;
- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива;
- основные приемы организации работы трудового коллектива;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья;

- основы производственного учета;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 150 часа, в том числе:
в форме практической подготовки – 72 ч.;

Практики, в том числе:

- учебная практика – 1 неделя, 36 часов;
- производственная практика – 1 неделя, 36 часов.

Промежуточная аттестация – 6 ч.,

в форме:

дифференцированного зачета по МДК.04.01 в 8 семестре;
экзамена по модулю ПМ.04 в 8 семестре.

2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения», соответствующие ему профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

Код	Наименование компетенции
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
OK 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3 Структура и содержание профессионального модуля

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Коды компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Сумм. учебная нагрузка, ч.	в т.ч. в форме практик. подготовки	Объем профессионального модуля									Самостоятельная работа, ч.	
				Работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем										
				Обучение по МДК					Практики					
				Всего, часов	в т.ч.				Лекции. ч.	лабораторные и практические занятия, ч.	курсовая работа (проект), ч.	Учебная	Производственная	Консультации, ч
1	2	3	4		Промежуточная аттестация, ч.	Практики	Практики	Практики						
ОК 01; ОК 09; ПК 4.1-4.5,	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения	72	-	60		36	24			36	-	-	-	12
ОК 1-9 ПК 4.1-4.5,	Учебная практика	36	36									-	-	-
ОК 1-9 ПК 4.1-4.5,	Производственная практика	36	36								36	-	-	-
	Экзамен по модулю	6	-		6							-	-	
	Всего:	150	72	60	6	36	24			36	36			12

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения	150 / 72
Тема 1.1. Планирование, организация и руководство работой структурного подразделения	<p>Лекции</p> <p>1. Организация работы структурного подразделения. 2. Планирование работы структурного подразделения. 3. Управление коллективом</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Роль организаций в современном обществе 2. Характеристики организаций 3. Организация как социальная подсистема</p>	<p>12</p> <p>4 4 4</p> <p>2</p>
Тема 1.2. Психология общения	<p>Лекции</p> <p>1. Этика и эстетика 2. Психология общения</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Типология организаций 2. Деловая игра «Создание организации». Выборы руководства фирмы и разработка учредительных документов 3. Деловая игра «Создание организации». Разработка финансово-материальных основ организационного проекта 4. Деловая игра «Создание организации». Презентация организационного проекта 5. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Обоснование целей организации и необходимых структурных изменений 6. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Организационные изменения, перепроектирование организации</p>	<p>4</p> <p>2 2</p> <p>8</p>

	7. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Презентация проекта организационных изменений	
Тема 1.3. Анализ результатов деятельности структурного подразделения	Лекции 1. Организация производственного и технологического процесса 2. Организация и нормирование труда. 3. Основные показатели деятельности предприятий Практические занятия 1. Определение целей организации и структуры ее функциональных подразделений 2. Расчет показателей использования основных средств 3. Расчёт показателей использования оборотных средств 4. Расчёт бюджета рабочего времени и составление графика выхода рабочих на работу 5. Расчет технически обоснованных норм 6. Расчет заработной платы работников предприятия при сдельной форме оплаты труда 7. Расчет заработной платы работников предприятия при повременной форме оплаты труда 8. Расчет фонда заработной платы и среднемесячной заработной платы 9. Расчет себестоимости продукции и показателей снижения себестоимости 10. Расчет экономических показателей работы предприятия 11. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции 12. Оформление табеля учета рабочего времени работников	8 4 2 2 12
Тема 1.4. Нормативно-правовое регулирование в области руководства структурным подразделением	Лекции 1. Правовые основы организации работы структурного подразделения 2. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений 3. Нормативно-правовые документы при трудоустройстве 4. Дисциплинарная и материальная ответственность работника Практические занятия 1. Общие законы организации 2. Законы и закономерности организации 3. Принципы организации 4. Связующие процессы в организации 5. Принятие управленческих решений	12 4 4 2 2 2
Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 04.01 в 8 семестре		12

<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p>	
<p>Учебная практика УП 04.01</p> <p>Виды работ</p> <p>Освоение навыков планирования основных показателей производственного процесса совместно с руководителем практики.</p> <p>Освоение навыков оценки эффективности производственного процесса совместно с руководителем практики.</p> <p>Освоение навыков принятия управленческих решений по организации производственного процесса совместно с руководителем практики, планирования работ структурного подразделения.</p> <p>Освоение навыков оценки эффективности деятельности структурного подразделения.</p> <p>Совместно с руководителем практики участие в принятии управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Совместно с руководителем практики освоение навыков в расчете потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах.</p> <p>Освоение навыков обеспечения безопасных условий труда на производстве совместно с руководителем практики.</p> <p>Совместно с руководителем практики освоение навыков разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p>Совместно с руководителем практики участие в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда.</p> <p>Освоение навыков расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда.</p> <p>Освоение навыков расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации.</p> <p>Освоение навыков проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию. составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары совместно с руководителем практики</p> <p>Освоение навыков учета брака и анализ причин образования дефектов продукции.</p>	36
<p>Производственная практика ПП 04.01</p> <p>Виды работ</p> <p>Планирования основных показателей производственного процесса.</p> <p>Оценка эффективности производственного процесса.</p> <p>Принятие управленческих решений по организации производственного процесса совместно с руководителем практики, планирования работ структурного подразделения.</p>	36

Оценка эффективности деятельности структурного подразделения.
Участие в принятии управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья.
Расчет потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах.
Обеспечение безопасных условий труда на производстве совместно с руководителем практики.
Освоение навыков разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
Участие в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда.
Расчет экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда.
Расчет суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации.
Проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию. составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары.
Учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.

Экзамен по модулю	6
Всего	150

4 Условия реализации профессионального модуля

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие кабинета социально-экономических дисциплин.

Учебная аудитория для занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), самостоятельной работы обучающихся, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, технические средства обучения: проектор Canon LV0S1, экран для проектора DINON Tripod TRV200"

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351797> (дата обращения: 17.01.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Дрецинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрецинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567936> (дата обращения: 17.01.2025).

3. Латфуллин, Г. Р. Теория организации : учебник для среднего профессионального образования / Г. Р. Латфуллин, А. В. Райченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 448 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18999-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/555655> (дата обращения: 17.01.2025).

Дополнительная литература:

1. Куприянов, Ю. В. Основы теории управления : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Куприянов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15270-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544672>

2. Зуб, А. Т. Управленческая психология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Т. Зуб. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 372 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8432-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535172> (дата обращения: 17.01.2025)

4. Трофимова, Л. А. Менеджмент. Методы принятия управленческих решений : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Трофимова, В. В. Трофимов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01144-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513474>.

5. Горбашко, Е. А. Управление качеством : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14893-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512212>.

Интернет-ресурсы

1. Агрономический портал Растениеводство, земледелие. Форма доступа: <http://agronomy.ru>.
2. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru> Агропоиск.
3. Информационный портал Эффективное сельское хозяйство. Форма доступа: <http://www.nbchr.ru/virt5/page13.htm>
4. Библиотека сельскохозяйственной литературы. Форма доступа: <http://www.pravya.ru/praktikum-po-zemledeliyu/index.php>
5. Электронная энциклопедия сельского хозяйства. Форма доступа: http://encdic.com/enc_selhoz/Mehanizacija-selskogo-hozjastva-1970.html.
6. <https://agroru.com> – агропортал. Сельское хозяйство в России.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного профессионального модуля должны предшествовать учебные дисциплины ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях,

в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности [22](#) Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации профессионального модуля, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности [22](#) Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности [22](#) Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	Участие в планировании основных показателей производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; выполнение расчета выхода продукции в ассортименте; составление калькуляции себестоимости продукции; расчет заработной платы; расчет экономических показателей структурного подразделения организации	Оценка выполнения работ на практических занятиях, на учебной и производственной практиках, выполнения работ на экзамене по модулю
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	составление планов работы структурных подразделений	Оценка выполнения работ на практических занятиях,

		на учебной и производственной практиках, выполнения работ на экзамене по модулю
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	контроль качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания; расчет потребности производства в сырье, нормирование рабочего времени исполнителей; подбор и оценка персонала; организация рабочих мест	Оценка выполнения работ на практических занятиях, на учебной и производственной практиках, выполнения работ на экзамене по модулю
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	проведение хронометража и фотографии рабочего дня; обработка результатов хронометража и фотографии рабочего дня; расчет показателей производительности труда и её роста; расчет суммы прибыли, процента рентабельности; расчет показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств	Оценка выполнения работ на практических занятиях, на учебной и производственной практиках, выполнения работ на экзамене по модулю
ПК 4.5 Вести учетно-отчетную документацию	ведение табеля учета рабочего времени работников; оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции	Оценка выполнения работ на практических занятиях, на учебной и производственной практиках, выполнения работ на экзамене по модулю

Результаты (освоенные общие компетенции)	- Основные показатели оценки ре- зультата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- Выбор методов и способов выполнения работ по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Оценка эффективности и качества выполнения задач выполнения задач.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач для поиска информации и необходимых источников информации; - планирование процесса поиска; структурирование получаемой информации и выделение наиболее значимое в перечне информации; - оценивание практической значимости результатов поиска и оформление результатов поиска, применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения и использование различные цифровых средств для решения профессиональных задач, а также номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - применение приемов структурирования информации и формата оформления результатов поиска информации, современных средства и устройства информатизации, а также порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, том числе с использованием цифровых средств. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на контролльном тестировании, диф. зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена квалификационного по модулю; - экспертная оценка защиты отчета по учебной и производственной практике </p> </p>
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - определение актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности и применение современной научной профессиональной терминологии; - определение и выстраивание траектории профессионального развития и самообразования и выявление достоинства и недостатков коммерческой идеи; - презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформление бизнес-план и расчёт размеры выплат по процентным ставкам кредитования; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности и презентовать бизнес-идею и определение источников финансирования; - ориентирование в содержании актуальной нормативно правовой документации и современной научной и профессиональной терминологии; - определение возможных траекторий профессионального развития и самообразования; - применение основ предпринимательской деятельности, основ финансовой грамотности и правил разработки бизнес-планов, порядка выстраивания презентации; - ориентирование в кредитных банковских продуктах. 	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> - организация работы коллектива и команды и взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - ориентирование в психологических основах деятельности коллектива, психологических особенностях личности; применение основ проектной деятельности. 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотное изложение своих мыслей и оформление документов по профессиональной тематике на государственном языке, проявление толерантности в рабочем коллективе, а также понимание особенностей социального и культурного контекста и правил оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты	<ul style="list-style-type: none"> - описывание и понимание значимости своей специальности; - применение стандартов антикоррупционного поведения; - понимание сущности гражданско-патриотической позиции, российских духовно-нравственных ценностей значимости профессиональной деятельности по специальности; - понимание стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. 	

антикоррупционного поведения.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение нормы экологической безопасности и определение направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществление работы с соблюдением принципов бережливого производства; - организация профессиональной деятельности с учетом знаний об изменении климатических условий региона и правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; применение основных ресурсы, задействованных в профессиональной деятельности и выбор путей обеспечения ресурсосбережения. 	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> - использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользование средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; - понимание роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; применение основ здорового образа жизни в условиях профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности. 	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимание тексты на базовые профессиональные темы и участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - построение простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности и кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - написание простых связных сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; понимание основных общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) и лексического минимума, относящийся к описанию предметов, средств и 	

	процессов профессиональной деятельности, а также особенности произношения и правила чтения текстов профессиональной направленности.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- Использование эксплуатационной и технической документации при выполнении технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы модуля