

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 18
к ОПОП ППССЗ по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014г. № 33402).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Денисова Оксана Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК гуманитарных,
естественнонаучных и математических дисциплин
Протокол №10 от 26.06.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),

результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;
консультации 1 час;
самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	72
в том числе:	
практические занятия	30
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	35
в том числе:	
составление схем, диаграмм	8
решение ситуационных задач	22
анализ показателей рынка	5
Консультации	1
Промежуточная аттестация в форме экзамена (6 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Основы экономики				
Тема 1.1. Экономическая теория как наука Современное состояние и перспективы развития отрасли общественного питания	Содержание учебного материала		4	
	1.	Предмет экономической теории		2
	2.	Методы экономической теории		2
	3.	Функции экономической теории		2
	4.	Основные положения экономической теории		2
	5.	Микроэкономика и макроэкономика		2
	6.	Сущность рыночной экономики		2
	7.	Принципы рыночной экономики		2
	8.	Собственность как основа производственных отношений		2
	9.	Основные законы рынка.		2
	10.	Конкуренция и монополия: модели современного рынка		2
	11.	Антимонопольная политика		2
	12.	Значение общественного питания		2
	13.	Современное состояние развития предприятий общественного питания		2
	14.	Перспективы развития отрасли общественное питания в рыночных условиях	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		6	-
	Самостоятельная работа № 1. Представление в виде диаграммы доли организаций общественного питания среди организаций других отраслей экономики а) в России, б) в Тюменской области, в) в г. Тюмени.			
Тема 1.2. Роль и организация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	Содержание учебного материала		2	
	1.	Понятие хозяйствующего субъекта		2
	2.	Характеристика хозяйствующих субъектов		3
	3.	Роль хозяйствующих субъектов в рыночной экономике		2
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 2. Составление схемы взаимодействия субъектов рыночного хозяйствования.		2	-
Тема 1.3. Основные и оборотные фонды организации	Содержание учебного материала		2	
	1.	требования к основным и оборотным фондам		2
	2.	классификация основных и оборотных фондов организации		3
	3.	показатели эффективности использования основных и оборотных фондов организации		2

	Практические занятия		2	-
	Практическое занятие № 1. Расчет показателей эффективности использования основных фондов			
Тема 1.4. Механизм формирования заработной платы	Содержание учебного материала		2	
	1.	Сущность заработной платы, принципы и элементы ее организации		2
	2.	Тарифная система		2
	3.	Формы и системы оплаты труда		2
	Практические занятия			-
	Практическое занятие № 2. Расчет заработной платы по различным системам		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 3. Расчет заработной платы по различным системам.		2	-
Тема 1.5. Механизм ценообразования на продукцию (услуги)	Содержание учебного материала		2	
	1.	Понятие цены, ценообразования		2
	2.	Структура цены		2
	3.	Виды цен		3
	4.	Механизм формирования цены		
	Практические занятия			-
	Практическое занятие № 3. Расчет рыночной цены на товар		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 4. Решение задач по расчету цен.		2	-
Тема 1.6. Основные технико-экономические показатели деятельности организации и их анализ	Содержание учебного материала		2	
	1.	Анализ производственной программы и товарооборота организации общественного питания		2
	2.	Анализ расходов на продажу организации общественного питания		2
	3.	Анализ трудовых ресурсов организации общественного питания		2
	4.	Анализ валового дохода организации общественного питания		2
	5.	Анализ финансовых результатов организации общественного питания		2
	Практические занятия			-
	Практические занятия № 4-5. Анализ основных технико-экономических показателей деятельности организации.		4	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 5. Решение задач на расчет основных технико-экономических показателей деятельности организации.		4	-
Раздел 2. Основы маркетинга				
Тема 2.1. Понятие и сущность маркетинга.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Маркетинг как экономическая категория		2
	2.	Определение маркетинга.		2
	3.	История и эволюция маркетинговой концепции		1

Тема 2.2. Цели, основные принципы и функции маркетинга.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Цели и задачи маркетинга		2
	2.	Основные принципы маркетинга		2
	3.	Функции маркетинга		2
Тема 2.3. Окружающая среда маркетинга Сегментация рынка	Содержание учебного материала		2	
	1.	Основные элементы окружающей среды маркетинга		2
	2.	Маркетинг как сфера деятельности фирмы		3
	3.	Основные принципы сегментации потребительского рынка		2
	Практические занятия			-
	Практическое занятие № 6. План маркетинга для всех основных контактных аудиторий.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 6. Проведение сегментации рынка общественного питания г. Тюмени.		2	-
Тема 2.4. Маркетинговые исследования рынка.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения		2
	2.	Источники и критерии отбора маркетинговой информации		3
	Практические занятия			-
	Практическое занятие № 7. Правила составления анкет и сбора первичной информации		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 7. Сбор и обработка маркетинговой информации Разработка анкет и опросных листов, проведение опроса и составление отчета по результатам исследования и интерпретирование результатов		2	-
Тема 2.5. Продвижение товаров и услуг. Планирование товародвижения.	Содержание учебного материала		4	
	1.	Средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания.		2
	2.	Рекламная деятельность.		2
	3.	Стимулирование сбыта		2
	4.	Основные методы распределения товаров		
	5.	Каналы распределения		
	Практические занятия			-
	Практическое занятие № 8. Психологическая эффективность рекламы		2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Самостоятельная работа № 8. Выбор и применение маркетинговых коммуникаций для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;		2	-
Тема 2.6. Конкуренция и конкуренты.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Понятие и виды конкуренции		2
	2.	Стратегии конкурентов		2

	Практические занятия		4	-
	Практические занятия № 9-10. Оценка конкурентоспособности товаров и фирм Выбор, определение и анализ показателей конкурентоспособности товаров и услуг (качества, цены), учет их при анализе конкурентных преимуществ.			
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 9. Выбор, определение и анализ показателей конкурентоспособности товаров и услуг (качества, цены), учет их при анализе конкурентных преимуществ.			
Раздел 3. Основы менеджмента				
Тема 3.1. Понятие и сущность менеджмента	Содержание учебного материала		2	
	1.	Цели, задачи, функции менеджмента		2
	2.	Сущность и характерные черты современного менеджмента, история его развития		2
	3.	Современные принципы управления		2
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 10. Разработка характеристики профессиональных качеств менеджера		2	-
Тема 3.2. Функции и методы управления	Содержание учебного материала		2	
	1.	Функция планирования, организации, мотивации и контроля		2
	2.	Экономические, организационно-распорядительные, правовые, социально-психологические методы управления		2
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 11. Составление организационной структуры управления предприятием общественного питания		2	-
Тема 3.3. Коммуникации в системе управления	Содержание учебного материала		2	
	1.	Понятие и виды коммуникации		2
	2.	Особенности процесса коммуникации в предприятиях общественного питания		2
	3.	Управленческая информация: понятие, назначение, виды		2
	Практические занятия			-
	Практическое занятие № 11. Решение тестов и кроссвордов		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 12. Подбор информации об улучшении коммуникационного процесса		2	-
Тема 3.4. Деловое общение.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Правила ведения деловой беседы, совещаний, переговоров		2
	2.	Типы собеседников		2
	3.	Факторы повышения эффективности делового общения		2
	4.	Этапы и фазы делового общения		2
	Практические занятия			-

	Практическое занятие № 12. Подготовка и проведение совещания		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		1	-
	Самостоятельная работа № 13. Составление плана беседы, совещания			
Тема 3.5. Руководство: власть и партнерство.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Власть и влияние		2
	2.	Стили управления		2
	3.	Лидерство и власть		2
	Практические занятия			-
	Практическое занятие № 13. Решение ситуационных задач по теме «Руководство, власть, партнерство»		2	
Тема 3.6. Управление конфликтами и стрессами	Содержание учебного материала		2	
	1.	Виды и причины конфликтов.		2
	2.	Методы управления конфликтами		2
	3.	Сущность, природа и методы снятия стрессов		2
	Практические занятия			-
	Практические занятия № 14-15. Типы конфликтов и пути выхода из них		4	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 14. Решение ситуационных задач по теме «Управление конфликтами и стрессами»		2	-
Тема 3.7. Принятие решений	Содержание учебного материала		2	
	1.	Типы решений и требования к ним		2
	2.	Методы принятия эффективных решений		2
	3.	Организация и контроль исполнения управленческих решений		2
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 15. Решение ситуационных задач по теме «Принятие решений»		2	-
Консультации			1	
Промежуточная аттестация в форме экзамена				
Всего:			108	

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).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 197 с.

2. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019 — 264 с.

Дополнительная литература:

1. Борисов, Е. Ф. Основы экономики: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020 — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02043-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/450684>

Интернет- ресурсы:

1.Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://window.edu.ru> (дата обращения 14.04.2020).

2.Информационный сайт по экономике [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.ekportal.ru> (дата обращения 14.04.2020).

3.Федеральный образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ecsocman.edu.ru> (дата обращения 14.04.2020).

4.Экономика, менеджмент, юриспруденция, психология [Электронный ресурс]: для предпринимателей, преподавателей, научных работников и студентов. – Режим доступа: <http://vipreshebnik.ru>. (дата обращения 14.04.2020).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: – рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; – анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-15 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-15 Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания: – основные положения экономической теории; – принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; – роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги); – механизмы формирования заработной платы; – формы оплаты труда; – стили управления, виды коммуникации; – принципы делового общения в коллективе; – управленческий цикл; – особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; – формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1.1. – 3.7. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-15 Оценка результатов промежуточной аттестации

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии; - демонстрирует устойчивый интерес к будущей профессии	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-15, самостоятельной работы № 1-15
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- самостоятельно работает с информацией; - пользуется справочной литературой; - использует различные способы поиска информации; - применяет найденную информацию для выполнения	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-15, самостоятельной работы № 1-15

	профессиональных задач	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует элементарные компьютерные навыки - выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-15, самостоятельной работы № 1-15
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - использует различные способы поиска информации; - применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-15, самостоятельной работы № 1-15
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - использует различные способы поиска информации; - применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-15, самостоятельной работы № 1-15
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует элементарные компьютерные навыки - выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-15, самостоятельной работы № 1-15
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - использует различные способы поиска информации; - применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-15, самостоятельной работы № 1-15
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует элементарные компьютерные навыки - выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-15, самостоятельной работы № 1-15
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - использует различные способы поиска информации; - применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-15, самостоятельной работы № 1-15
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умение использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально 	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01

	ориентированных информационных системах;	– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.	- осуществляет поиск необходимой информации; демонстрирует элементарные компьютерные навыки, выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья	- использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	- применяет компьютерные и телекоммуникационные средства;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- использует в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в т.ч. специального;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- демонстрирует элементарные компьютерные навыки и выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности

		19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	- осуществлять поиск необходимой информации;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 2.4. Обеспечивать производства.	- использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 3.1. Контролировать кондитерских изделий.	- демонстрирует элементарные компьютерные навыки и выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	- применяет компьютерные и телекоммуникационные средства;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	- демонстрирует элементарные компьютерные навыки и выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских

		и макаронных изделий
ПК 3.4. Обеспечивать кондитерских изделий.	- осуществлять поиск необходимой информации;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	- использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	- демонстрирует элементарные компьютерные навыки и выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	- осуществлять поиск необходимой информации;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	- использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.	- демонстрирует элементарные компьютерные навыки и выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- осуществлять поиск необходимой информации;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	- использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	- осуществляет поиск необходимой информации	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий