**Министерство Красноярского края**

**краевое государственное бюджетное профессиональное**

 **образовательное учреждение**

**«Минусинский сельскохозяйственный колледж»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**по выполнению самостоятельной работы студентов**

**по МДК 05.01. Управление структурным подразделением организации**

**специальности 19.02.03.Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

 **Минусинск, 2021**



Рассмотрены

на заседании цикловой комиссии

дисциплин специальности специальностей промышленной

экологии и биотехнологии

Протокол № от «\_\_»\_\_\_\_\_2021 г.

Председатель ЦК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.О.Эйснер

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по МДК 05.01. Управление структурным подразделением организации разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Методические рекомендации предназначены для студентов очной и заочной формы обучения.

Данная методическая разработка содержит рекомендации по подготовке к защите практической работы, по работе с учебником и конспектированию, по подготовке сообщений, по подготовке и написанию реферата, оформлению мультимедийных презентаций.

Авторы: Василевская Ольга Викторовна, преподаватель первой квалификационной категории, Минусинский сельскохозяйственный колледж

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| Введение 3 | 4 |
| Задания для самостоятельного выполнения | 8 |
| Список использованной литературы | 17 |
| Приложение А. Методические указания по работе над сообщением | 18 |
| Приложение Б. Методические указания по подготовке и написанию реферата | 20 |
| Приложение Г. Методические указания по оформлению презентации | 25 |
| Приложение Д. Методические указания по подготовке к защите практической работы | 27 |

**Введение**

Высокие темпы научно – технического прогресса вызывают быстрое «старение» знаний, поэтому постоянно требуется их существенное обновление. Условием успешной профессиональной деятельности специалиста становится его профессиональная мобильность, умение самостоятельно работать над собой, повышать свою квалификацию, обновлять свои знания.

В решении данной задачи велика роль самостоятельной работы студентов.

Самостоятельная работа – это планируемая работа студентов, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Главной целью самостоятельной работы является не только закрепление, расширение и углубления получаемых знаний, умений и навыков, но и самостоятельное изучение и усвоение нового материала без посторонней помощи.

Значимость самостоятельной работы определяется следующим:

во-первых, самостоятельная работа позволяет студентам глубоко вникнуть в сущность изучаемого вопроса, основательно в нём разобраться;

во–вторых, в ходе самостоятельной работы студенты формируют у себя такие ценные качества, как трудолюбие, организованность, инициативу, силу воли, дисциплинированность, аккуратность, активность, целеустремлённость, творческий подход к делу, самостоятельность мышления, умение работать с технической литературой;

в–третьих, систематическая самостоятельная работа студентов повышает культуру их умственного труда, развивает у них умение самостоятельно приобретать и углублять знания.

Методические рекомендации к выполнению внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся по МДК 05.01. Управление структурным подразделением организации специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предназначены для оказания помощи обучающимся в выполнении самостоятельной работы.

Настоящие методические указания содержат задания, которые позволят самостоятельно овладеть знаниями направлены на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

ПК5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

OK 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 изучения материала по МДК 05.01. Управление структурным подразделением организации студенты должны:

уметь:

* рассчитывать выход продукции в ассортименте;
* вести табель учета рабочего времени работников;
* рассчитывать заработную плату;
* рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
* организовать работу коллектива исполнителей;
* оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

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

В рабочей программе ПМ 05. Организация работы структурного подразделения предусмотрены следующие виды самостоятельной работы студентов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Тема по рабочей программе* | *Тема самостоятельной работы* | *Вид самостоятельной работы* |
| Тема 1.1. Планирование производственной мощности структурного подразделения | Выход продукции и производственная мощность | Подготовка и написание реферата (оформление мультимедийной презентации) |
| Автоматизация и механизация труда | Подготовка сообщения |
| Кооперирование и специализация производства; | Подготовка сообщения |
| Расчет производственной мощности хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. Расчет выхода хлеба. | Подготовка к защите практической работы. |
| Тема 1.2. Планирование использования ресурсов и затрат на производство | Затраты, связанные с материалами и сырьем; | Подготовка и написание реферата (оформление мультимедийной презентации) |
| Смета и калькуляции, общее и различия; | Подготовка и написание реферата (оформление мультимедийной презентации) |
| Потребность в основном и дополнительном сырье Транспортно-заготовительные расходы. | Подготовка к защите практической работы. |
| Нормирование труда. | Подготовка сообщения |
| Расчет заработной платы основных производственных рабочих. | Подготовка к защите практической работы |
| Тема 1.3. Планирование финансовых результатов | Расчет рентабельности продукции и предприятия. | Подготовка к защите практической работы |
| Финансовые результаты работы предприятия; | Подготовка и написание реферата (оформление мультимедийной презентации) |
| Виды традиционных организационно-управленческих структур | Подготовка сообщения |
| Тема 1.4. Организация работы структурных подразделений |  Описание организационной структуры управления | Подготовка к защите практической работы. |
| Проведение и обработка хронометража на предприятии | Подготовка к защите практической работы. |
| Провести фотографию своего дня и определить по ней потери времени. |
| Тема 1.5. Контроль за деятельностью структурного подразделения | Составление плана контроля. | Подготовка к защите практической работы. |
| Тема 1.6. Ведение учетной документации | Заполнение табеля учета времени, составление производственных отчетов | Подготовка к защите практической работы. |
| Знакомство с программой 1-С | Подготовка к защите практической работы. |

**Задания для самостоятельного выполнения**

**Тема 1.1. Планирование производственной мощности структурного подразделения**

**Задание 1.** Подготовить сообщение по теме «*Автоматизация и механизация труда*». В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

* понятие автоматизации и механизации труда;
* отличие механизированных линий от автоматизированных;
* экономический эффект механизации и автоматизации;
* примеры механизированных и автоматизированных линий на пищевых предприятиях.

*Методические указания по работе над сообщением представлены в Приложении А.*

**Задание 2.** Подготовить сообщение по теме «*Кооперирование и специализация производства*». В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

* экономическая сущность кооперирования и его виды;
* экономическая сущность специализации и ее виды;
* применение кооперирования и специализации в пищевой промышленности.

*Методические указания по работе над сообщением представлены в Приложении А.*

**Задание 3.** Подготовка к защите практической работы по теме: «*Расчет производственной мощности хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. Расчет выхода хлеба*».При подготовке к защите *практической работы «Расчет производственной мощности хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. Расчет выхода хлеба****»*** студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1. Что такое производственная мощность?
2. По какому виду оборудования рассчитывается в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производстве?
3. Привести формулы расчета мощности.
4. Дать понятие «выход хлеба».
5. Привести формулу расчета выхода хлеба.

При подготовке к защите практической работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

Основные источники:

1. Кондратьева М.Н., Баландина Е.В. Экономика и организация производства. Уч. Пособие для УСПО. – Ульяновск: УлГТУ, 2018.
2. Магомедов М.Д., Заздравных А.В., Афанасьева Г.Л. Экономика пищевой промышленности. Учебник. - Дашков и К.,2019.

Дополнительные источники:

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России. – М.: ИЦ Академия, 2008.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России. – М.: ИЦ Академия, 2009.
3. Кожевников Н.Н., Басова Т.А., Иванов В.И. Основы экономики и управления. Допущено МОН. Уч. пособие для УСПО, 4-ое издание. – М.: ИЦ Академия, 2007.

Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите практической работы представлены в Приложении Д.*

**Задание 4.**Подготовить и написать реферат (или оформить мультимедийную презентацию) по теме «*Выход продукции и производственная мощность*». В реферате по теме «*Выход продукции и производственная мощность*» необходимо отразить следующую информацию:

* значение выхода продукции для экономики предприятия;
* пути увеличения выхода продукции;
* производственная мощность, формулы расчета;
* показать на примере одного изделия расчет выхода продукции.

*Методические указания по подготовке и написанию реферата представлены в Приложении Б.*

*Методические указания по оформлению презентации представлены в Приложении Г.*

**Тема 1.2. Планирование использования ресурсов и затрат на производство**

**Задание 1.** Подготовить и написать реферат (или оформить мультимедийную презентацию) по теме «*Затраты, связанные с материалами и сырьем*». В реферате необходимо отразить следующую информацию:

* Что входит в состав затрат на производство?
* Как рассчитывается количество сырья, пошедшее на изготовление пищевой продукции?
* По какой стоимости учитывается расходуемое сырье?
* Затраты включаемые в накладные расходы на сырье и материалы.
* Прямые и косвенные затраты.
* Влияние стоимости материалов на себестоимость и оптовую цену.

*Методические указания по подготовке и написанию реферата представлены в Приложении Б.*

*Методические указания по оформлению презентации представлены в Приложении Г.*

**Задание 2.**Подготовка к защите практической работы «Потребность в основном и дополнительном сырье. Транспортно-заготовительные расходы.»

При подготовке к защите *практической работы «Потребность в основном и дополнительном сырье. Транспортно-заготовительные расходы»* студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1.Как рассчитать производственную рецептуру в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производстве?

2.Какие основные отличия унифицированной рецептуры от производственной?

3. Как влияет стоимость сырья и транспортно – заготовительные расходы на себестоимость продукции?

4. Назовите пути экономного расходования сырья.

При подготовке к защите практической работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

Основные источники:

1. Кондратьева М.Н., Баландина Е.В. Экономика и организация производства. Уч. Пособие для УСПО. – Ульяновск: УлГТУ, 2018.
2. Магомедов М.Д., Заздравных А.В., Афанасьева Г.Л. Экономика пищевой промышленности. Учебник. - Дашков и К.,2019.

Дополнительные источники:

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России. – М.: ИЦ Академия, 2008.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России. – М.: ИЦ Академия, 2009.
3. Кожевников Н.Н., Басова Т.А., Иванов В.И. Основы экономики и управления. Допущено МОН. Уч. пособие для УСПО, 4-ое издание. – М.: ИЦ Академия, 2007.

Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите практической работы представлены в Приложении Д.*

**Задание 3.**Подготовить сообщение по теме **«***Нормирование труд*а**»**». В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

* Что такое нормирование труда?
* Дайте понятие «фотография рабочего времени».
* Влияние нормативов на заработную плату работников.
* Порядок расчета нормы времени и сдельной бригадной расценки в пищевой промышленности.

*Методические указания по работе над сообщением представлены в Приложении А.*

***Задание 4.***Подготовка к защите практической работы *«Расчет заработной платы основных производственных рабочих..»*

При подготовке к защите практической работы *«Расчет заработной платы основных производственных рабочих*» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1.Виды заработной платы.

2.Особенности бригадной сдельно – премиальной оплаты труда.

3. Что включается в доплаты?

4. Что такое районный коэффициент?

5. Как бригадный заработок распределяется между членами бригады?

6. Что такое КТУ?

При подготовке к защите практической работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

Основные источники:

1. Кондратьева М.Н., Баландина Е.В. Экономика и организация производства. Уч. Пособие для УСПО. – Ульяновск: УлГТУ, 2018.
2. Магомедов М.Д., Заздравных А.В., Афанасьева Г.Л. Экономика пищевой промышленности. Учебник. - Дашков и К.,2019.

Дополнительные источники:

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России. – М.: ИЦ Академия, 2018.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России. – М.: ИЦ Академия, 2019.
3. Кожевников Н.Н., Басова Т.А., Иванов В.И. Основы экономики и управления. Допущено МОН. Уч. пособие для УСПО, 4-ое издание. – М.: ИЦ Академия, 2019.

Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите практической работы представлены в Приложении Д.*

**Тема 1.3. Планирование финансовых результатов Расчет рентабельности продукции и предприятия.**

**Задание 1.**Подготовка к защите практической работы *«Расчет рентабельности продукции и предприятия.»*

При подготовке к защите практической работы *«Расчет рентабельности продукции и предприятия*» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1.Рентабельность и ее виды.

2.Формула расчета рентабельности продукции.

3. Влияние прибыли от реализации продукции на рентабельность.

4. Влияние полной себестоимости на рентабельность.

5. Формула расчета рентабельности предприятия.

6. Для какой цели рассчитывается рентабельность продукции и предприятия?

При подготовке к защите практической работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

Основные источники:

1. Кондратьева М.Н., Баландина Е.В. Экономика и организация производства. Уч. Пособие для УСПО. – Ульяновск: УлГТУ, 2018.
2. Магомедов М.Д., Заздравных А.В., Афанасьева Г.Л. Экономика пищевой промышленности. Учебник. - Дашков и К.,2019.

Дополнительные источники:

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России. – М.: ИЦ Академия, 2018.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России. – М.: ИЦ Академия, 2019.
3. Кожевников Н.Н., Басова Т.А., Иванов В.И. Основы экономики и управления. Допущено МОН. Уч. пособие для УСПО, 4-ое издание. – М.: ИЦ Академия, 2019.

Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите практической работы представлены в Приложении Д.*

**Задание 2.** Подготовить и написать реферат (или оформить мультимедийную презентацию) по теме «Финансовые результаты работы предприятия». В реферате необходимо отразить следующую информацию:

* Перечислите основные технико – экономические показатели работы промышленного предприятия.
* Дайте понятие товарной и реализованной продукции.
* Влияние полной себестоимости на основные показатели работы предприятия.
* Отличие чистой прибыли от общей.
* Назовите цели расчета финансовых результатов работы предприятия

*Методические указания по подготовке и написанию реферата представлены в Приложении Б.*

*Методические указания по оформлению презентации представлены в Приложении Г.*

**Задание 3.**Подготовить сообщение по теме «Виды традиционных организационно-управленческих структур». В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

* Дайте понятие организационно – управленческой структуры.
* Выполните 1 -2 структуры для разных пищевых предприятий города.
* Найдите отличия и объясните их.

*Методические указания по работе над сообщением представлены в Приложении А.*

**Тема 1.4. Организация работы структурных подразделений**

**Задание 1.**Подготовка к защите практической работы *«Описание организационной структуры управления»*

При подготовке к защите практической работы *«Описание организационной структуры управления*» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1.Организационная структура управления и ее виды.

2.Линейная структура управления, преимущества и недостатки.

3. Функциональная система управления, преимущества и недостатки.

4. Горизонтальные, вертикальные, линейные, функциональные связи.

При подготовке к защите практической работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

Основные источники:

1. Кондратьева Н., Баландина Е.В. Экономика и организация производства. Уч. Пособие для УСПО. – Ульяновск: УлГТУ, 2018.
2. Магомедов М.Д., Заздравных А.В., Афанасьева Г.Л. Экономика пищевой промышленности. Учебник. - Дашков и К.,2019.

Дополнительные источники:

1. Кожевников Н.Н., Басова Т.А., Иванов В.И. Основы экономики и управления. Допущено МОН. Уч. пособие для УСПО, 4-ое издание. – М.: ИЦ Академия, 2007.

Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите практической работы представлены в Приложении Д.*

**Задание 2.**Подготовка к защите практической работы *«Проведение и обработка хронометража на предприятии»*

При подготовке к защите практической работы *«Проведение и обработка хронометража на предприятии*» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу необходимо **провести фотографию своего дня, определить по ней потери времени** и найти ответы на следующие вопросы:

1.Понятие «хронометраж рабочего времени».

2.В чем состоит подготовка к хронометражу?

3. Какие приборы применяются при хронометраже?

4. Как составляется протокол хронометража и его оценка?

При подготовке к защите практической работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

Основные источники:

1. Кондратьева М.Н., Баландина Е.В. Экономика и организация производства. Уч. Пособие для УСПО. – Ульяновск: УлГТУ, 2018.
2. Магомедов М.Д., Заздравных А.В., Афанасьева Г.Л. Экономика пищевой промышленности. Учебник. - Дашков и К.,2019.

Дополнительные источники:

1. Кожевников Н.Н., Басова Т.А., Иванов В.И. Основы экономики и управления. Допущено МОН. Уч. пособие для УСПО, 4-ое издание. – М.: ИЦ Академия, 2007.

Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите практической работы представлены в Приложении Д.*

**Тема 1.5. Контроль за деятельностью структурного подразделения**

**Задание 1.**Подготовка к защите практической работы *«Составление плана контроля»*

При подготовке к защите практической работы *«Составление плана контроля*» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1.Виды контроля деятельности структурного подразделения.

2.Постановка целей контроля.

3. Организация проведения контроля.

4. Анализ деятельности подразделения.

При подготовке к защите практической работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

Основные источники:

1. Кондратьева М.Н., Баландина Е.В. Экономика и организация производства. Уч. Пособие для УСПО. – Ульяновск: УлГТУ, 2018.
2. Магомедов М.Д., Заздравных А.В., Афанасьева Г.Л. Экономика пищевой промышленности. Учебник. - Дашков и К.,2019.

Дополнительные источники:

1. Кожевников Н.Н., Басова Т.А., Иванов В.И. Основы экономики и управления. Допущено МОН. Уч. пособие для УСПО, 4-ое издание. – М.: ИЦ Академия, 2019.

Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите практической работы представлены в Приложении Д.*

**Тема 1.6. Ведение учетной документации**

**Задание 1**.Подготовка к защите практической работы *«Заполнение табеля учета времени, составление производственных отчетов»*

При подготовке к защите практической работы *«Заполнение табеля учета времени, составление производственных отчетов*» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1.Какие виды отчетной документации выполняет руководитель цеха?

2.Изучить порядок заполнения табеля рабочего времени.

3.Повторить расчет производственных рецептур для заполнения производственного отчета.

4. Изучить порядок заполнения производственного отчета.

При подготовке к защите практической работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

Основные источники:

1. Кондратьева М.Н., Баландина Е.В. Экономика и организация производства. Уч. Пособие для УСПО. – Ульяновск: УлГТУ, 2018.
2. Магомедов М.Д., Заздравных А.В., Афанасьева Г.Л. Экономика пищевой промышленности. Учебник. - Дашков и К.,2019.

Дополнительные источники:

1. Кожевников Н.Н., Басова Т.А., Иванов В.И. Основы экономики и управления. Допущено МОН. Уч. пособие для УСПО, 4-ое издание. – М.: ИЦ Академия, 2018.

Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите практической работы представлены в Приложении Д.*

**Задание 2.**Подготовка к защите практической работы *«Знакомство с программой 1-С»*

При подготовке к защите практической работы *«Знакомство с программой 1-С*» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1.Программа 1-С Предприятие: основные характеристики

2.Как устроена программа?

3. Из чего состоит панель разделов?

При подготовке к защите практической работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

Основные источники:

1. Кондратьева М.Н., Баландина Е.В. Экономика и организация производства. Уч. Пособие для УСПО. – Ульяновск: УлГТУ, 2018.
2. Магомедов М.Д., Заздравных А.В., Афанасьева Г.Л. Экономика пищевой промышленности. Учебник. - Дашков и К.,2019.

**Список использованной литературы**

1. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях (утв. Минсельхозпродом РФ 12.07.1999)
2. Магомедов, М. Д. Экономика пищевой промышленности: учебник / М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. — Москва : Дашков и К, 2019. — 230 c.
3. Молокова, Е. И. Планирование деятельности предприятия: учебное пособие / Е. И. Молокова, Н. П. Коваленко. — 2-е изд. — Саратов: Вузовское образование, 2019. — 194 c. — ISBN 978-5-4487-0418-5 - электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/79780.html/>
4. Забелина, Е. А. Экономика организации. Учебная практика: пособие / Е. А. Забелина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 270 c. — ISBN 978-985-503-913-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/93403.html
5. Кондратьева М.Н., Баландина Е.В. Экономика и организация производства. Уч. Пособие для УСПО. – Ульяновск: УлГТУ, 2019.
6. Киреенко, Н. Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н. Н. Киреенко, С. К. Маталыцкая. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 232 c. — ISBN 978-985-7234-35-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/100367.html>
7. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2019.
8. Кузнецова Л.С., Сиданова М.В. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2018.

Приложение А

**Методические указания по работе над сообщением**

***Подготовка сообщения*** – это вид вне­аудиторной самостоятельной работы по подготовке небольшого по объему устного сообщения для озвучивания на занятии. Сообщаемая информация носит характер обобщения, несет новизну, отражает современ­ный взгляд по определенным проблемам.

Сообщение отличается от докладов и рефератов не только объемом информации, но и ее характером – сообщения дополняют и развивают основную тему, изучаемую на аудиторных занятиях.

При подготовке студент самостоятельно подбирает относящиеся к теме источники и индивидуально изучает их. После этого составляется план выступления, целью которого является ознакомление аудитории с изученным в ходе самостоятельной работы материалом. Заранее продумываются необходимые выводы и обобщения.

Выступая с сообщением, можно пользоваться тезисами и рабочими записями. Конкретная ситуация в ходе выступления требует (и довольно часто) особых слов, а иногда и перестройки всего выступления. Поэтому важно не потерять основной ход мысли, логическую связь между тезисами.

Регламент времени на озвучивание сообщения – не более 5 мин.

Затраты времени на подготовку сообщения зависят от труд­ности сбора информации, сложности материала по теме, инди­видуальных особенностей студента и определяются преподава­телем. Ориентировочное время на подготовку информационного сообщения – 1ч.

***Советы студенту:***

* Рассказывать будет легче, если Вы представите себе, что объясняете материал очень способному и хорошо подготовленному человеку, который не знает именно этого раздела, и что при этом Вам обязательно нужно доказать важность данного раздела и заинтересовать в его освоении.
* Строго следите за точностью своих выражений и правильностью употребления терминов.
* Не пытайтесь рассказать побольше за счет ускорения темпа, но и не мямлите.
* Не демонстрируйте излишнего волнения и не напрашивайтесь на сочувствие.
* Не бойтесь дополнительных вопросов.

При подготовке сообщений рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Кондратьева М.Н., Баландина Е.В. Экономика и организация производства. Уч. Пособие для УСПО. – Ульяновск: УлГТУ, 2018.
2. Магомедов М.Д., Заздравных А.В., Афанасьева Г.Л. Экономика пищевой промышленности. Учебник. - Дашков и К.,2019.
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России. – М.: ИЦ Академия, 2019.
4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России. – М.: ИЦ Академия, 2019.
5. Кожевников Н.Н., Басова Т.А., Иванов В.И. Основы экономики и управления. Допущено МОН. Уч. пособие для УСПО, 4-ое издание. – М.: ИЦ Академия, 2019.

Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

***Критерии оценки сообщения:***

* соответствие содержания теме, 2 балла;
* глубина проработки материала, 3 балла;
* грамотность и полнота использования источников, 2 балла;
* свободное владение текстом, информацией, 3 балла.

***Перевод баллов в оценки:***

* 10 баллов соответствует – 5 (отлично);
* 9-7 баллов соответствует – 4 (хорошо);
* 6-5 балла соответствует – 3 (удовлетворительно).

Приложение Б

**Методические указания по подготовке и написанию реферата**

***Подготовка реферата***

Работа над рефератом является важной формой самостоятельной работы студентов. Написание рефератов приучает студентов самостоятельно работать над книгой, подбирать и систематизировать материал, творчески осмысливать прочитанное, прививать навыки научно-исследовательской работы.

Раскрыть тему реферата – значит использовать все многообразие средств для доказательства выдвигаемой идеи, проанализировать конкретный материал.

Реферат может включать обзор нескольких источников и служить основой для доклада на определенную тему на занятии.

Ориентировочное время на подготовку реферата – 3 часа.

Составление реферата или доклада осуществляется по следующему алгоритму:

* Подобрать информацию по данной теме;
* отметить наиболее существенные места или сделать выписки;
* составить план реферата (доклада);
* написать текст и отредактировать его;
* оформить в соответствии с требованиями к оформлению реферата.

***Содержание и оформление разделов реферата***

1. Титульный лист (приложение В);
2. Содержание, в котором приводятся все заголовки работы и указываются страницы, с которых они начинаются. Заголовки должны точно повторять заголовки в тексте;
3. Введение. Здесь обычно обосновывается актуальность выбранной темы, цель и содержание реферата, указывается объект (предмет) рассмотрения;
4. Основная часть. Содержание этой части должно точно соответствовать теме работы и полностью ее раскрывать;
5. Заключение содержит краткие выводы по изучаемой теме;
6. Список используемой литературы. Список составляется по алфавиту авторов.

Объем реферата составляет 10 – 15 страниц машинописного текста (шрифт TimesNewRoman, размер шрифта 14, интервал 1,5); лист формата: А –4. Границы листа (поля): левое – 25мм, правое – 10мм, верхнее – 15мм, нижнее – 20мм.

Страницы текста нумеруют арабскими цифрами снизу справа, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. На титульном листе номер страницы не ставится.

Текст реферата разделяют на разделы, подразделы, пункты. Пункты, при необходимости, могут быть разделены на подпункты.

Разделы должны иметь порядковые номера в пределах реферата, обозначенные арабскими цифрами и записанные с абзацного отступа. Подразделы и пункты должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела или подраздела, подпункты - в пределах пункта.

Точка в конце номеров разделов, подразделов, пунктов, подпунктов не ставится. Внутри пунктов или подпунктов могут быть приведены перечисления.

Разделы, подразделы должны иметь заголовки. Пункты, как правило, заголовков не имеют. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов, подразделов, пунктов. Заголовки следует выполнять с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. В начале заголовка помещают номер соответствующего раздела, подраздела, пункта.

Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Для пояснения текста в реферате помещаются иллюстрации.

В тексте все иллюстрации (фотографии, схемы, чертежи и пр.) именуются рисунками.

Рисунки нумеруют арабскими цифрами, применяя сквозную нумерацию, например: Рисунок 1.

Рисунок может иметь тематическое наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «рисунок», его номер и тематическое наименование (при наличии) помещают ниже изображения и пояснительных данных симметрично иллюстрации.

Пример.



Рисунок 1 – Структура предприятий хлебопекарной отрасли в зависимости от формы собственности за 2019 год

На все иллюстрации должны быть ссылки в тексте. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 1».

Иллюстрации должны размещаться сразу после ссылки или на следующем листе (странице).

При подготовке и написании реферата рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Кондратьева М.Н., Баландина Е.В. Экономика и организация производства. Уч. Пособие для УСПО. – Ульяновск: УлГТУ, 2018.
2. Магомедов М.Д., Заздравных А.В., Афанасьева Г.Л. Экономика пищевой промышленности. Учебник. - Дашков и К.,2019.
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России. – М.: ИЦ Академия, 2018.
4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России. – М.: ИЦ Академия, 2019.
5. Кожевников Н.Н., Басова Т.А., Иванов В.И. Основы экономики и управления. Допущено МОН. Уч. пособие для УСПО, 4-ое издание. – М.: ИЦ Академия, 2019.

Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

***Критерии оценки реферата:***

* Соответствие содержания теме, 2 балла;
* глубина проработки материала, 2 балла;
* правильность и полнота использования источников, 2 балла;
* связность, логичность и грамотность составления,2 балла;
* соответствие оформления требованиям, 2 балла.

***Перевод баллов в оценки:***

* 10 баллов соответствуют – 5 (отлично);
* 9-7 баллов соответствует – 4 (хорошо);
* 6-5 баллов соответствует – 3 (удовлетворительно).

Защита реферата проводится на занятии при изучении соответствующей темы.

Защита реферата предусматривает доклад по реферату не более 5-7 минут.

Общая оценка за реферат выставляется с учетом оценок за работу и доклад.

***Критерии оценки доклада по реферату***

*Отлично* – доклад соответствует всем требованиям. Тема раскрыта полностью, четко выражена авторская позиция, имеются логичные и обоснованные выводы. Работа выполнена с использованием широкого списка рекомендованной основной и дополнительной литературы, а также иной литературы; работа оформлена в соответствии с требованиями.

*Хорошо* – в целом тема доклада раскрыта; выводы сформулированы, но недостаточно обоснованы; ответы студента нечеткие, с замечаниями. Работа оформлена в соответствии с требованиями.

*Удовлетворительно* – тема доклада раскрыта слабо; выводы сформулированы, не полностью; список используемой литературы узкий. Имеются недостатки по оформлению работы.

*Неудовлетворительно* – тема доклада не раскрыта; материал изложен без собственной оценки и выводов; отсутствуют ссылки на используемые источники. Имеются недостатки по оформлению работы.

Приложение В

**Пример оформления титульного листа**

**тематического реферата**

**Краевое государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Минусинский сельскохозяйственный колледж»**

**Финансовые результаты работы предприятия**

реферат

по МДК 05.01. Управление структурным подразделением организации

Выполнил:

Студент гр. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

ФИО

Проверил:

Преподаватель: Василевская О.В.

Год

 Приложение Г

**Методические указания по оформлению презентации**

***Создание материалов-презентаций*** – это вид самостоятельной работы студентов по созданию наглядных информационных пособий, выполненных с помощью мультимедийной компьютерной программы PowerPoint (приложение). Этот вид работы требует координации навыков студента по сбору, систематизации, переработке информации, оформления ее в виде подборки материалов, кратко отражающих основные вопросы изучаемой темы, в электронном виде. То есть создание материалов-презентаций расширяет методы и средства обработки и представления учебной информации, формирует у студентов навыки работы на компьютере.

Материалы-презентации готовятся студентом в виде слайдов с использованием программы MicrosoftPowerPoint.

Затраты времени на создание презентаций зависят от степени трудности материала по теме, его объема, уровня сложности создания презентации, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем.

Ориентировочное время на подготовку – 3 часа.

Количество слайдов адекватно содержанию (10-15 слайдов).

Особо тщательно необходимо отнестись к ***оформлению презентации***.

На первом слайде обязательно представляется тема выступления и сведения об авторах.

К слайдам предъявляются следующие требования:

* объем текста на слайде – не больше 7 строк;
* маркированный/нумерованный список содержит не более 7 элементов;
* отсутствуют знаки пунктуации в конце строк в маркированных и нумерованных списках;
* максимальное количество графической информации на одном слайде – 2 рисунка (фотографии, схемы и т.д.) с текстовыми комментариями (не более 2 строк к каждому);
* наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана;
* в презентациях не принято ставить переносы в словах.
* рекомендуется не злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже);
* размер шрифта – для заголовков - не меньше 24, для информации - не менее 18.

Оптимальным вариантом представляется повторение первого слайда в конце презентации, поскольку это дает возможность еще раз напомнить слушателям тему выступления и имя докладчика и либо перейти к вопросам, либо завершить выступление.

***Критерии оценки презентации:***

* соответствиесодержания теме, 2 балла;
* глубина проработки материала, 2 балла;
* прослеживается обоснованная последовательность слайдов и информация на слайдах, 2 балла;
* соблюдены требования к первому и последнему слайдам, 1 балл;
* достаточное количество слайдов, 1 балла;
* соответствиеоформления требованиям, 2 балла.

***Перевод баллов в оценки:***

* 10 баллов соответсвуют – 5 (отлично);
* 9-7 баллов соответсвует – 4 (хорошо);
* 6-5 баллов соответствует – 3 (удовлетворительно).

 Приложение Д

**Методические указания по подготовке к защите практической работы**

По результатам практической работы студент должен оформить отчет и для ее защитыдолжен знать основные положения работы.

Подготовка к защите практической работы включает в себя проработку конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.

***Методические указания по работе с учебником и конспектированию учебного материала***

*Учебник* – основной и ведущий вид учебной литературы, книга, в которой систематически излагаются основы знаний в определенной области на современном уровне достижений науки и культуры

Работа с учебной литературой развивает умения и навыки самостоятельно приобретать необходимые знания.

Чтение учебной литературы нельзя сводить к механическому заучиванию текста. Различают два вида чтения: беглое ознакомление с книгой и медленное, вдумчивое чтение.

Процесс работы с книгой условно можно разделить на четыре этапа:

1. Просмотр учебного материала.
2. Чтение материала.
3. Конспектирование материала.
4. Повторение прочитанного материала.

*Методические рекомендации о том, как работать с текстом конкретного параграфа учебника, можно сформулировать так:*

* 1. Внимательно прочитайте весь параграф.
	2. Внимательно прочитайте текст по частям (абзацам), выделите главное.
	3. Разберитесь с тем, что означают новые термины, названия, используйте для этого кроме учебника и словари.
	4. Тщательно изучите рисунки, схемы, фото, поясняющие данный текст.
	5. Внесите в тетрадь записи важных определений, терминов, названий.

При чтении учебного материала необходимо выделить яркие примеры и факты, сравнить их с известными, мысленно дать им оценку.

Изучаемая книга может представлять различную трудность, поэтому используются различные виды записи. Наиболее распространённой формой обработки прочитанного является план, простой и сложный, тезисы, выписки, конспекты.

*Конспектирование материала*

Конспектирование – это связное, сжатое и последовательное письменное изложение содержания прочитанного.

Один из видов конспекта — это письменная фиксация основных положений исходного текста. Он предполагает дословную запись, при которой сохраняется структура исходного текста. Такой вид конспекта называется *текстуальным.*

В некоторых случаях информацию удобнее «сжать» и подать блоками, информационными схемами. Такой конспект называется *схематическим.*

Третий вид конспекта предполагает *сокращенную запись* исходного текста в виде основных положений по плану.

Основные требования к написанию конспекта:

* системность и логичность изложения материала;
* краткость;
* убедительность и доказательность.

При конспектировании важно *понять* прочитанное (или услышанное) и *перекодировать,* «сжать» полученную информацию, но без искажения смысла.

При составлении конспекта необходимо избегать многословия, излишнего цитирования, стремления сохранить систематическую особенность текста в ущерб его логике.

Общий алгоритм конспектирования состоит в следующем:

* прочитать текст, уясните логику и последовательность изложения фактов, отметить в нем новые слова, непонятные места, имена, даты;
* сгруппировать материал по смысловым блокам;
* составить простой план следования смысловых частей;
* выяснить в словаре значение новых непонятных слов, выписать их в тетрадь или словарь в конце тетради;
* вторично прочитать текст, записать информацию в виде развернутого плана или схемы. Запись ведется своими словами, не переписывая текст. Важно стремиться к краткости;
* прочитать конспект еще раз, при необходимости доработать его.

При подготовке к защите практических работ рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

Основные источники:

1. Кондратьева М.Н., Баландина Е.В. Экономика и организация производства. Уч. Пособие для УСПО. – Ульяновск: УлГТУ, 2018.
2. Магомедов М.Д., Заздравных А.В., Афанасьева Г.Л. Экономика пищевой промышленности. Учебник. - Дашков и К.,2019.

**Дополнительные источники:**

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России. – М.: ИЦ Академия, 2018.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России. – М.: ИЦ Академия, 2019.
3. Кожевников Н.Н., Басова Т.А., Иванов В.И. Основы экономики и управления. Допущено МОН. Уч. пособие для УСПО, 4-ое издание. – М.: ИЦ Академия, 2019.

**Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).**

***Критерии оценки защиты практической работы***

*Отлично* – выполнены все задания практической работы, отчет оформлен согласно требованиям, имеются логичные и обоснованные выводы, четко и без ошибок отвечает на контрольные вопросы, грамотно используя профессиональные термины.

*Хорошо* – выполнены все задания практической работы, отчет оформлен согласно требованиям, понимает изучаемый материал при недочетах в использовании профессиональных терминов, отвечает на контрольные вопросы с замечаниями.

*Удовлетворительно* – выполнены задания практической работы с замечаниями, выводы сформулированы, не полностью, ответил на контрольные вопросы с замечаниями.

*Неудовлетворительно* – не выполнены или выполнены неправильно задания практической работы; неправильное понимание студентом или отсутствие понимания изучаемого материала.