

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю
**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена

для специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
базовая подготовка

Советск,
2021 год

Согласовано
заведующий учебно-методическим отделом
_____ Н.А. Ивашкина
31.08.2021 года

Фонды оценочных средств по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки, разработаны на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 373, Зарегистрировано в Минюсте России 01 августа 2014 года №33402, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение
Калининградской области профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

Разработчик:

Ботвина О.Е. преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрены на заседании методической кафедры «Технология продуктов питания и товароведения», протокол №1 от 30 августа 2021 года _____

Рекомендованы Методическим советом государственного бюджетного учреждения
Калининградской области профессиональной образовательной организацией
«Технологический колледж», протокол №1 от 31 августа 2021 года

Согласовано:

работодатель

ЗАО «ТИПЕК»

генеральный директор _____ Логвинов А.С.

МП

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения, а также общих компетенций, в процессе освоения ППСЗ в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный)

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации	Экзамен	Опрос (устный, письменный, блиц-опрос); практические работы (решение задач, работа с документами), курсовая работа, самостоятельная работа.
УП.05 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Решение производственных задач; Оценка результатов выполнения заданий на учебной практике; Аттестационные листы
ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет	Оценка результатов выполнения заданий на производственной практике; Дневник по практике;
ПМ.05	Экзамен (квалификационный)	

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	- нахождение, планирование и проведение анализа основных показателей производства; - проведение анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - планирование работы структурного подразделения организации отрасли и малого предприятия; - проведение расчетов по принятой методике основных производственных показателей; - проведение расчетов по себестоимости продукции;
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- распределение рабочих мест для исполнителя; - планирование выполнения работ исполнителя; - планирование хода выполнения работ исполнителя на разных участках производства хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий; - проведение инструктажа и контролирование исполнителей на всех стадиях работ;

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - организация работ трудового коллектива на разных участках производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий - соблюдение этикета в профессиональной деятельности при разговоре с подчиненными и руководителем; - погашение нарастающего конфликта подчиненных во время работы;
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - контролирование заданного технологического процесса производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - оценивание выполненных работ исполнителя на разных участках производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> - оформление журналов по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий по установленной форме; - соблюдение сроков годности сертификатов на сырье и готовую продукцию; - заполнение журналов по учету проведения анализов качества сырья и готовой продукции; - заполнение журналов по учету возврата хлебобулочных, кондитерских изделий из торговой сети; - ведение журнала по приготовлению и использованию дезинфицирующих средств;
ПК 5.6. Разрабатывать новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Разрабатывать новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - проявление устойчивого интереса к будущей профессии, - участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, - активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах) - наличие положительных отзывов по итогам практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - организация собственной профессиональной деятельности, - постановка целей и выбор методов ее достижения, - определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ, - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный выбор методов поиска необходимой информации, - использование различных источников, включая электронные;

профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, - освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, - работа с ПК и Интернетом.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- способность работать в команде и коллективе, - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- самоанализ эффективности и качества выполнения работ, - умение контролировать работу подчиненных, - проявление ответственности за работу подчиненных.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-определение задач профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- эффективный поиск необходимой информации, - изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.

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

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

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;
- разрабатывать новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

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;
- структуру подразделения на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях;
- методы учета и расчета сырья для производства новых видов хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

2.2. Требования к портфолио***Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:***

- 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.

Профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:

- 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.
- ПК 5.6. Разрабатывать новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Состав портфолио:**Раздел 1 «Обязательные документы»:**

- первый (титульный) лист (фамилия, имя, отчество, год рождения);
- аттестационный лист выполнения практических и лабораторных работ (характеристика деятельности обучающегося во время выполнения практических и лабораторных работ);
- сводная ведомость оценок выполнения тестовых заданий по каждой теме МДК;
- сводная ведомость оценок по дисциплинам общепрофессионального цикла;
- аттестационный лист по учебной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики);
- протоколы спортивных соревнований (для юношей);
- ведомость об участии обучающихся группы в профессиональных декадах и мероприятиях, связанных с профессией.

Раздел 2. «Дополнительные материалы»:

- грамоты, дипломы, свидетельства, удостоверения, сертификаты и другие
- документы, демонстрирующие высокую результативность ВПД;
- отзывы о выполнении работ.

Показатели оценки портфолио

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Показатели оценки результата	Оценка (да/ нет)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- проявление устойчивого интереса к будущей профессии, - участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, - активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах) - наличие положительных отзывов по итогам практики.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- организация собственной профессиональной деятельности, - постановка целей и выбор методов ее достижения, - определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ, - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений	
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный выбор методов поиска необходимой информации, - использование различных источников, включая электронные; - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, - освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, - работа с ПК и Интернетом.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- способность работать в команде и коллективе, - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды	- самоанализ эффективности и качества выполнения работ,	

(подчиненных), за результат выполнения заданий	- умение контролировать работу подчиненных, - проявление ответственности за работу подчиненных.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-определение задач профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- эффективный поиск необходимой информации, - изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.	

Дата _____ 20_____ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

3. ОЦЕНКА УСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате изучения теоретического курса обучающийся должен:

В результате изучения производственного обучения обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

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;
- разрабатывать новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

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;
- структуру подразделения на хлебобулочных, кондитерских и макаронных предприятиях;
- методы учета и расчета сырья для производства новых видов хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

3.1 Задания для оценки освоения МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39.

Билет № 1

1. Основные показатели производства.
2. Методы принятия решений.
3. Задача. Определить объем товарной продукции, учитывая, что объем производства изделий — 500 шт. по цене 500 тыс. руб., услуги собственному капитальному строительству составляют 3,5 млн руб., запасные части на сторону — 2,5 млн руб., остатки готовой продукции на складе на начало года — 1,5 млн руб., на конец — 2 млн руб.

Билет № 2

1. Понятие, виды управления.
2. Уровни принятия решений.
3. Задача. Определить объем реализованной продукции по следующим данным. Реализованная продукция — 50 млн руб.; остатки на складах: на начало года — 3,4 млн руб.; на конец года — 8,6 млн руб.; услуги, оказанные сторонним организациям, — 5,2 млн руб.

Билет № 3

1. Принципы управления
2. Сущность конфликтов и типы конфликтов.
3. Задача. Определить рентабельность продукции до и после проведения оргтехмероприятий. Себестоимость единицы продукции составляет 100 тыс. руб. Отпускная цена предприятия-изготовителя — 130 тыс. руб. В результате проведения ряда оргтехмероприятий себестоимость единицы продукции снизилась на 10 % при неизменной сумме производственных фондов на единицу продукции.

Билет № 4

1. Характеристика составляющих цикла управления.
2. Причины возникновения и стадии развития конфликта.
3. Задача. Предприятие произвело продукции: Вид А-29 тонн по цене 4500 руб. за тонну; Вид Б-34 тонны по цене 5140 руб. за тонну; Вид В-45 тонн по цене 3160 руб. за тонну. Стоимость полуфабрикатов 164 тыс. руб. из них 60% для собственного производства. Работы промышленного характера 48 тыс. руб. Размер незавершенного производства на начало периода 36 тыс. руб.; на конец периода 34 тыс. руб. Остатки готовой продукции на складе на начало периода 90 тыс. руб. на конец периода 56 тыс. руб. Определить объем валовой, реализованной и чистой продукции, если стоимость материальных затрат составляем 48% стоимости товарной продукции.

Билет № 5

1. Организация как объект управления.
2. Методы управления конфликтами. Последствия конфликтов.
3. Задача. На основании исходных данных построить структуру организации. Исходные данные: технический отдел, коммерческий директор, бухгалтерия, финансовый директор, транспортный отдел, технический директор, отдел кадров, производство, отдел снабжения и сбыта, генеральный директор, отдел маркетинга, конструкторское бюро, плановый отдел.

Билет № 6

1. Внутренняя и внешняя среда организации.
2. Стресс.
3. Задача. В 2014 году календарный фонд рабочего времени на предприятии составит 365 дней. Выходные и праздничные дни при 5-дневной рабочей неделе — 116 дней. Количество

невыходов в связи с отпусками и другими причинами – 42 дня. Определить эффективный фонд рабочего времени.

Билет № 7

1. Производственный процесс и принципы его организации.
2. Руководство в организации.
3. Задача. Запланированный годовой объем продукции собственного производства составляет 4800000 условных единиц. Норма выработки – 420 условных единиц на одного человека в день. Эффективный фонд рабочего времени при 5-дневной рабочей недели – 205 дней. Определить численность работников производственной бригады.

Билет № 8

1. Типы производств и их технико-экономическая характеристика.
2. Имидж менеджера.
3. Задача. Рабочий находится на повременной системе оплаты труда. В сентябре 2016 года было 20 рабочих дней, он отработал 11 дней. Рассчитайте заработную плату рабочего за сентябрь месяц, если его оклад за месяц составляет 18500 рублей.

Билет № 9

1. Производственная структура предприятия.
2. Сущность и виды стилей управления.
3. Рассчитайте, какую сумму заработной платы получит работник после уплаты налога на доходы физических лиц, если его оклад составляет 25000 рублей в месяц. Льгот по налогу у работника нет.

Билет № 10

1. Сущность и виды планирования.
2. Выбор стиля управления.
3. Задача. Определить объем товарной продукции, учитывая, что объем производства изделий — 300 шт. по цене 600 тыс. руб., услуги собственному капитальному строительству составляют 3,5 млн руб., запасные части на сторону — 2,5 млн руб., остатки готовой продукции на складе на начало года — 1,5 млн руб., на конец — 2 млн руб.

Билет № 11

1. Стратегическое и тактическое планирование.
2. Информация в управлении, её виды.
3. Задача. Определить рентабельность продукции до и после проведения оргтехмероприятий. Себестоимость единицы продукции составляет 200 тыс.руб. Отпускная цена предприятия-изготовителя — 150 тыс. руб. В результате проведения ряда оргтехмероприятий себестоимость единицы продукции снизилась на 10 % при неизменной сумме производственных фондов на единицу продукции.

Билет № 12

1. Организационная структура и принципы её построения.
2. Роль коммуникаций в управлении
3. Задача. На основании исходных данных построить структуру организации. Исходные данные: технический отдел, коммерческий директор, бухгалтерия, финансовый директор, транспортный отдел, технический директор, отдел кадров, производство, отдел снабжения и сбыта, генеральный директор, отдел маркетинга, конструкторское бюро, плановый отдел.

Билет № 13

1. Типы структур организаций.
2. Виды коммуникаций.
3. Задача. Определить объем товарной продукции, учитывая, что объем производства изделий — 700 шт. по цене 500 тыс. руб., услуги собственному капитальному строительству

составляют 4,5 млн руб., запасные части на сторону — 2,5 млн руб., остатки готовой продукции на складе на начало года — 2,5 млн руб., на конец — 3 млн руб.

Билет № 14

1. Мотивация, её составляющие и критерии.
2. Оперативное планирование работы производства (цеха).
3. Задача. Определить объем реализованной продукции по следующим данным. Реализованная продукция — 60 млн руб.; остатки на складах: на начало года — 3,4 млн руб.; на конец года — 5,6 млн руб.; услуги, оказанные сторонним организациям, — 5,2 млн руб.

Билет № 15

1. Теории мотивации. Делегирование.
2. Расчет и анализ экономических показателей работы производства (цеха).
3. Задача. В 2016 году календарный фонд рабочего времени на предприятии составит 365 дней. Выходные и праздничные дни при 5-дневной рабочей неделе — 117 дней. Количество невыходов в связи с отпусками и другими причинами — 44 дня. Определить эффективный фонд рабочего времени.

Билет № 16

1. Понятие и этапы контроля.
2. Структура издержек производства.
3. Задача. На основании исходных данных построить структуру организации. Исходные данные: технический директор, отдел кадров, производство, отдел снабжения и сбыта, генеральный директор, технический отдел, коммерческий директор, бухгалтерия, финансовый директор, отдел маркетинга, конструкторское бюро, плановый отдел.

Билет № 17

1. Виды и принципы контроля.
2. Пути снижения затрат на производство продукции.
3. Задача. Определить объем товарной продукции, учитывая, что объем производства изделий — 900 шт. по цене 800 тыс. руб., услуги собственному капитальному строительству составляют 3,5 млн руб., запасные части на сторону — 2,5 млн руб., остатки готовой продукции на складе на начало года — 1,5 млн руб., на конец — 2 млн руб.

Билет № 18

1. Технология и правила контроля.
2. Документальное обеспечение управления. Документ (понятие и классификация). Характеристика нормативных документов.
3. Задача. Определить объем реализованной продукции по следующим данным. Реализованная продукция — 80 млн руб.; остатки на складах: на начало года — 7,4 млн руб.; на конец года — 8,6 млн руб.; услуги, оказанные сторонним организациям, — 5,2 млн руб.

Билет № 19

1. Сущность методов управления.
2. Организация работы в бригадах.
3. Задача. Определить рентабельность продукции до и после проведения оргтехмероприятий. Себестоимость единицы продукции составляет 200 тыс. руб. Отпускная цена предприятия-изготовителя — 240 тыс. руб. В результате проведения ряда оргтехмероприятий себестоимость единицы продукции снизилась на 10 % при неизменной сумме производственных фондов на единицу продукции.

Билет № 20

1. Характеристика методов воздействия. Характеристика общенаучных методов.
2. Управление бригадами. Планирование и учет работы в бригадах.

3. Задача. Определить объем товарной продукции, учитывая, что объем производства изделий — 800 шт. по цене 500 тыс. руб., услуги собственному капитальному строительству составляют 4,5 млн руб., запасные части на сторону — 2,5 млн руб., остатки готовой продукции на складе на начало года — 3,5 млн руб., на конец — 2,5 млн руб.

Билет № 21

1. Типы решений и требования, предъявляемые к ним.

2. Оплата труда.

3. Задача. В 2015 году календарный фонд рабочего времени на предприятии составит 365 дней. Выходные и праздничные дни при 5-дневной рабочей неделе – 118 дней. Количество невыходов в связи с отпусками и другими причинами – 43 дня. Определить эффективный фонд рабочего времени.

Билет № 22

1. Этапы принятия решений.

2. Методика расчета заработной платы (повременной и сдельной форм оплаты труда).

3. Задача. Определить объем товарной продукции, учитывая, что объем производства изделий — 600 шт. по цене 500 тыс. руб., услуги собственному капитальному строительству составляют 3,5 млн руб., запасные части на сторону — 2,5 млн руб., остатки готовой продукции на складе на начало года — 1,5 млн руб., на конец — 2 млн руб.

Критерии оценивания

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно ответит на основные и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на основные и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1 Общие положения

В результате изучения производственного обучения обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

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;

4.2. Требования к дифференцированному зачету по учебной практике в форме практической подготовки

Дифференцированный зачет по учебной практике в форме практической подготовки выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Аттестационный лист по учебной практике

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес:

3. Время проведения практики _____

4. Виды, объем и качество выполнения работ обучающимся во время практики, в соответствии с технологией ВПД.

№ п/п	Виды работ	Объем час	Качество выполнения работ	Оценка
1	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с работой структурного подразделения.			
2	2. Ознакомление с экономическими расчетами в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах.			
3	Ознакомление с технологическими расчетами в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах.			
4	Оформление документов на различные операции с сырьем и полуфабрикатами.			
5	Оформление документов на различные операции с готовой продукцией.			
6	Дифференцированный зачет			
	Всего			

5. Заключение о прохождении учебной практики ответственного лица организации, в которой проходила практика;

«__» _____ 201_г.

М.П.

Преподаватель _____ //

Зам. директора по УПР _____ //

4.3. Требования к дифференцированному зачету по производственной практике (по профилю специальности) в форме практической подготовки

Дифференцированный зачет по производственной практике (по профилю специальности) в форме практической подготовки выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Аттестационный лист по производственной практике (по профилю специальности)

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность _____

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес: _____

3. Время проведения практики _____

4. Виды, объем и качество выполнения работ обучающимся во время производственной практики (по профилю специальности), в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

№ п/п	Виды работ	Объем час	Качество выполнения работ	Оценка
1	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение журнала учета рабочего времени.			
2	Проведение организационных работ в цехах по производству хлебобулочных изделий.			
3	Проведение организационных работ в цехах по производству кондитерских изделий			
4	Проведение организационных работ в цехах по производству			
5	Проведение расчета заработной платы макаронных изделий.			
6	Дифференцированный зачет			

5. Заключение о прохождении производственной практики ответственного лица организации, в которой проходила производственная практика (по профилю специальности)

«__» _____ 201__ г.

М.П.

Руководитель практики _____ / _____ /
 Ответственное лицо организации _____ / _____ /

5. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

Фонды оценочных средств предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 Организация работы структурного подразделения по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовый уровень подготовки.

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.

ПК 5.6. Разрабатывать новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

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.

Оценивание результатов экзамена (квалификационного) по пятибалльной системе

Наименование оценки	Критерии оценки уровня освоения
Оценка «5»	Обучающийся уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда
Оценка «4»	Владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда
Оценка «3»	Ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью руководителя, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда
Оценка «2»	Обучающийся не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Задание 1

1. Определите длительность последовательном, параллельном сочетании операций на основе следующих данных. Партия из четырех деталей обрабатывается на четырех операциях с длительностью обработки одной детали: $t_1 = 10$ мин; $t_2 = 5$ мин; $t_3 = 6$ мин; $t_4 = 8$ мин.

2. Рассчитайте месячный заработок рабочего по простой сдельной оплате труда на основе приведенных данных. Объем произведенной продукции: изделие А — 200 шт., Б — 1000 шт. Нормы времени на обработку: изделие А — 55,48 мин по IV разряду и Б — 5,22 мин по V разряду. Тарифные ставки IV разряда — 9,132 руб. в час, V разряда — 10,457 руб. в час.

Задание 2

1. Определить производственную себестоимость изделия, если: затраты на материалы — 8000 руб.;

основная заработная плата на изделие — 300 руб.;
дополнительная заработная плата — 10%;
начисления на заработную плату — 30%;
расходы по содержанию и эксплуатации оборудования — 5% от прямых затрат;
цеховые расходы — 120% от расходов по содержанию оборудования;
общехозяйственные расходы — 40 % от цеховых расходов.

2. Определить годовую сумму амортизационных отчислений, если срок службы оборудования 8 лет, стоимость приобретения — 110 тыс. руб. Стоимость доставки — 2,5 тыс. руб., стоимость монтажа — 0,5 тыс. руб.

Задание 3

1. Определить среднегодовую стоимость основных фондов, стоимость основных фондов на конец года, если на начало года их стоимость составляла 8820 тыс. руб., в течение года осуществлялись ввод и выбытие фондов соответственно:

1 марта — 73 тыс. руб. и 3 тыс. руб. ;

1 мая — 54 тыс. руб. и 8 тыс. руб.;

1 сентября — 41 тыс. руб. и 3 тыс. руб.;

1 декабря — 14 тыс. руб. и 10 тыс. руб.

2. Определить полную себестоимость изд. А и Б.

Выпуск изд. А — 500 ед., затраты на материалы на ед. изд. — 120 руб.,

основная заработная плата на годовой выпуск — 130 000 руб.,

дополнительная зарплата — 10%, начисления на заработную плату — 30%.

Выпуск изд. Б — 250 ед., затраты на материалы — 380 руб., основная заработная плата — 80 000 руб.

Общехозяйственные расходы по изд. А — 50%, по изд. Б — 35% от

прямых затрат. Внепроизводственные затраты по изд. А — 5%, по изд. Б — 7% от производственной себестоимости.

Задание 4

1. Определить остаточную стоимость объекта, если его балансовая стоимость — 250 тыс. руб., срок службы — 7 лет. Оборудование использовалось в течение 4 лет.

2. Определить фондоотдачу и фондоемкость продукции, если на начало года стоимость основных фондов составляла 773 000 руб., в течение года вводилось и выбывало оборудование:

1 марта выбыло оборудование на сумму 70 000 руб.,

1 ноября введено новых объектов — 90 000 руб.

Годовой выпуск продукции — 2 132 800 руб.

В I квартале удельные переменные расходы на изделие составляли 95 тыс. руб., цена единицы продукции — 125 тыс. руб., общие постоянные расходы — 1000 тыс. руб. Во II квартале цены на сырье выросли на 10%, что привело к росту переменных издержек также на 10%.

Определить, как изменение цен на сырье повлияло на критический выпуск продукции.

Задание 5

1. В отчетном году объем выпуска товарной 260 млн руб.; среднесписочная

численность производственного персонала предприятия (ППП) — 120 человек.

В планируемом году объем товарной продукции составит 280 млн руб., а численность ППП сократится на 10 человек. Определите производительность труда одного работника в отчетном и планируемом периодах, а также рост производительности труда в планируемом году.

2. Норматив оборотных средств предприятия — 3500 тыс. руб., план реализации продукции — 21 000 тыс. руб.

Определить:

1. коэффициент оборачиваемости оборотных средств;
2. длительность одного оборота;

Задание 6

1. Рыночная цена на товар предприятия — 6000 руб., выпуск продукции — 40 шт., полная себестоимость продукции — 4500 руб. Определить рентабельность продукции, валовой доход и чистую прибыль предприятия в отчетном году и планируемом, если себестоимость ед. продукции предполагается снизить на 10%.

2. Предприятие планирует выпустить изд. А 30 000 шт. в год при норме времени на изготовление одного изделия 4 ч и изд. Б — 50 000 шт. при норме времени 2 ч.

Потери времени по уважительной причине — 10% от номинального фонда времени, коэффициент выполнения норм выработки — 1,2.

Количество рабочих дней в году — 300, продолжительность смены — 8 ч.

Определить потребность предприятия в производственных рабочих на планируемый год.

Задание 7

1. Определите снижение трудоемкости за год (T), высвобождение рабочих ($Чр$), и рост производительности труда ($ПТ$) на линии за счет проведения ряда организационно-технических мероприятий предшествующем году, если: годовой выпуск деталей $Nr = 48\,500$ шт.;

трудоемкость одной детали уменьшилась с $T = 52$ мин до $T' = 47$ мин;

эффективный фонд времени работы одного рабочего в год $\Phi_{эф} = 1865$ ч;

коэффициент, учитывающий выполнение норм выработки, $Кв.н. = 1,2$.

2. Выручка от реализации продукции — 300 000 руб., затраты на производство — 180 000 руб., прибыль от вложений в ценные бумаги — 20 000 руб., расходы от нереализационной деятельности — 13 000 руб. Определить балансовую и чистую прибыль, а также рентабельность продаж, если налоговая льгота — 25 000 руб.

Задание 8

1. Рабочий за месяц изготовил 350 деталей, выполнив норму на 120%.

Сдельная расценка за деталь — 30 руб. Оплата труда за изготовление продукции сверх нормы производится по расценкам, увеличенным в 1,5 раза. Определить заработную плату рабочего при сдельно-прогрессивной системе оплаты труда.

2. В III квартале выработка продукции на одного работающего составила 35 000 руб. В IV квартале предприятие планирует выпустить столько же продукции — на 20 млн руб. и одновременно снизить численность работающих на 12 человек.

Определить выработку на одного работающего в IV квартале и планируемый прирост производительности труда.

Задание 9

1. Норма времени обслуживания одного рабочего места — 1,6 ч.,

продолжительность рабочей смены — 8 ч. Определите норму обслуживания одного рабочего места для одного рабочего.

2. Нормативная трудоемкость токарных работ — 270 000 человеко-часов,

коэффициент выполнения норм выработки — 115%, среднее число часов

работы одного токаря за год — 1664 ч. Определить плановую трудоемкость токарных работ и необходимую численность токарей.

Задание 10

1 Численность работников по списку на 1 января — 170 человек. 15 января уволились по собственному желанию 3 человека, 16 января приняты на работу 5 человек, 25 января были призваны в армию 2 человека. Определить среднесписочную численность работников в январе, I квартале, коэффициенты оборота рабочей силы по приему, выбытию и текучести кадров.

2. Норма времени на единицу работы для одного работающего составляет 2 ч·час, норма выработки на 8-ми часовую смену – 4 единицы. После проведения организационных мероприятий норма времени снижена на 5%. Определить новую норму времени; норму выработки; процент повышения нормы выработки.

Задание 11

1. Определить расценки за изделие на основе данных: для сборки агрегата необходимо затратить 2 нормо-часа труда рабочего 5-го разряда, 6 нормо - часов рабочего 3-го разряда и 4 нормо-часа рабочего 1-го разряда. Тарифная ставка рабочего 1-го разряда — 13,8 руб., 3-го разряда — 21,3 руб., 5-го разряда — 35 руб.

2. Определить индивидуальный заработок каждого рабочего при коллективной сдельной оплате труда, если коллективная расценка за регулировку химического аппарата — 22 668 руб. Регулировка выполняется 4 рабочими. Рабочий 3-го разряда затратил на выполнение работы 10 ч, 4-го — 5 ч, 5-го — 20 ч, 6-го — 6 ч. Тарифные коэффициенты по действующей сетке: 3-й - 1,26, 4-й - 1,324, 5-й - 1,536, 6-й - 1,788.

Задание 12

1. Рабочий за 170 ч обработал 750 деталей. Часовая тарифная ставка — 27,50 руб. Определить его заработок при сдельно-прогрессивной системе оплаты труда, если предусмотрено, что при выполнении норм свыше 100% расценка за деталь увеличивается на 30%. Норма выработки — 4 изд. в час.

2. Определить индивидуальный заработок каждого рабочего при коллективной сдельной оплате труда, если коллективная расценка за регулировку химического аппарата — 22 668 руб. Регулировка выполняется 4 рабочими. Рабочий 3-го разряда затратил на выполнение работы 10 ч, 4-го — 5 ч, 5-го — 20 ч, 6-го — 6 ч. Тарифные коэффициенты по действующей сетке: 3-й - 1,26, 4-й - 1,324, 5-й - 1,536, 6-й - 1,788.

Итоги экзамена по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата	Оценка (да/нет)	Общая оценка по ПК, ОК
1	2	3	4
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение, планирование и проведение анализа основных показателей производства; - проведение анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - планирование работы структурного подразделения организации отрасли и малого предприятия; - проведение расчетов по принятой методике основных производственных показателей; - проведение расчетов по себестоимости продукции; 		

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - распределение рабочих мест для исполнителя; - планирование выполнения работ исполнителя; - планирование хода выполнения работ исполнителя на разных участках производства хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий; - проведение инструктажа и контролирование исполнителей на всех стадиях работ; 		
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - организация работ трудового коллектива на разных участках производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий - соблюдение этикета в профессиональной деятельности при разговоре с подчиненными и руководителем; - погашение нарастающего конфликта подчиненных во время работы; 		
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - контролирование заданного технологического процесса производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - оценивание выполненных работ исполнителя на разных участках производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; 		
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> - оформление журналов по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий по установленной форме; - соблюдение сроков годности сертификатов на сырье и готовую продукцию; - заполнение журналов по учету проведения анализов качества сырья и готовой продукции; - заполнение журналов по учету возврата хлебобулочных, кондитерских изделий из торговой сети; - ведение журнала по приготовлению и использованию дезинфицирующих средств; 		
ПК 5.6. Разрабатывать новые вилы хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Разрабатывать новые вилы хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;		

будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации технологических процессов – оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-обоснование выбора способа решения проблем в профессиональной деятельности; -оценка последствий принятых решений; -выбор способов предотвращения и нейтрализации рисков		
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-демонстрация нахождения информации по заданному вопросу в различных источниках; -анализ и оценка полученной информации; -обобщение и применение информации для решения профессиональных задач		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	-демонстрация навыков использования информационных технологий для совершенствования профессиональной деятельности		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-использование различных средств коммуникации в зависимости от целевой аудитории; -принятие решений по вопросам, обсуждаемым в группах; -анализ результатов работы группы		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	-анализ и коррекция результатов собственной работы и работы группы; -постановка целей, мотивация деятельности подчиненных, организация и контроль результатов работы; -анализ причин и выбор способов устранения отрицательного результата работы группы		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	-организация самостоятельной аудиторной и внеаудиторной работы при изучении профессионального модуля; -анализ собственных мотивов и внешней ситуации для решения профессиональных задач		

осознанно планировать повышение квалификации			
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-проявление интереса к инновационным приемам в организации технологических процессов -внесение изменений в собственную деятельность в соответствии с произошедшими изменениями на рынке труда		

Дата _____ 20____ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

<p align="center">ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.05 Организации работы структурного подразделения ФИО _____ обучающийся _____ курса по специальности СПО</p>

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки освоил(а) программу профессионального модуля **ПМ.05 Организации работы структурного подразделения**

в объеме _____ час. с «__» ____ .20__ г. по «__» ____ .20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации	Экзамен	
УП.05	Дифференцированный зачет	
ПП.05	Дифференцированный зачет	
ПМ.05	Экзамен (квалификационный)	

Дата _____ 20____ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

5. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основные источники:

1. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учебник - М.: Академия, 2018
2. Управление структурным подразделением организации + Приложение: Тесты: учебник / В.Д. Грибов. — Москва: КноРус, 2019

3. Основы автоматизации технологических процессов: учебник / В.Ю. Шишмарев. — Москва: КноРус, 2019
4. Кибанов А.Я. Управление персоналом: учебное пособие для студентов СПО / А.Я. Кибанов. — М.: КноРус, 2020
5. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студентов СПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2018
6. Кузнецова Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студентов СПО.-М.: Издательский центр "Академия", 2018

Дополнительные источники:

1. Журналы: «Хлебопродукты», «Хлебопечение России», «Хлебопек», «Кондитерское производство»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.russbread.ru>
2. [http:// Saechka.ru](http://Saechka.ru)
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. [http:// kuking.net](http://kuking.net)
5. [http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru)
6. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru