

***ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ***

по профессиональному модулю  
**ПМ02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

программы подготовки специалистов среднего звена

для специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Форма оценочной процедуры**  
экзамен по модулю

Советск,  
2023 год

СОГЛАСОВАНО

заведующий учебно-

методическим отделом

*И. А. Ивашкина*

31 августа 2023 года

Фонды оценочных средств по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработаны на основе:

- приказа Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 года N 341 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 10 июня 2022 года регистрационный N 68840, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии;
- примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 18.05.2022 N 341.

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

**Разработчик:**

Кулинцова М.В. преподаватель

Рассмотрены на заседании методической кафедры «Технология продуктов питания и товароведения», протокол № 01 от 30 августа 2023 года *Людмила Николаевна А.И.*

Рекомендованы Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол № 01 от 31 августа 2023 года.

Согласовано:

ИП Спирина Л.Н.  
кондитерская "Сэр Эклер"  
директор



*Л.Н. Спирина* Спирина Людмила Николаевна

МП

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**, а также общих компетенций, в процессе освоения ППСЗ в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю

### 1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Экзамен	Опрос (устный, письменный, блиц-опрос); практические работы (решение задач, работа с документами), самостоятельная работа.
УП.02 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Решение производственных задач; Оценка результатов выполнения заданий на учебной практике; Аттестационные листы
ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет	Оценка результатов выполнения заданий на производственной практике (по профилю специальности; Дневник по практике (по профилю специальности);
ПМ.02	Экзамен по модулю	

### 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:

Код и наименование профессиональных и общих компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<ul style="list-style-type: none"><li>- планирование и проведение анализа основных показателей производства;</li><li>- проведение анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</li><li>- планирование работы производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</li><li>- проведение расчетов по принятой методике основных производственных показателей;</li><li>- проведение расчетов по себестоимости продукции; распределение рабочих мест для исполнителя;</li><li>- планирование выполнения работ исполнителя;</li><li>- планирование хода выполнения работ исполнителя на разных участках производства хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий;</li><li>- проведение инструктажа и контролирование исполнителей на всех стадиях работ;</li></ul>	Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none"><li>- экспертное наблюдение при выполнении практической работы;</li><li>- решении ситуационных задач;</li><li>- устный ответ;</li><li>- тестирование</li><li>-</li></ul> дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике (по профилю специальности)
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение	<ul style="list-style-type: none"><li>- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного</li></ul>	Промежуточная аттестация: <ul style="list-style-type: none"><li>- экзамены по МДК, по модулю</li></ul>

<p>производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>	<p>сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;</li> <li>- контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса;</li> <li>- организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</li> <li>- вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</li> </ul>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация знаний основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– самостоятельный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в профессиональной деятельности;</li> <li>– способность оценивать эффективность и качество выполнения профессиональных задач;</li> <li>– способность определять цели и задачи профессиональной деятельности;</li> </ul> <p>– знание требований нормативно-правовых актов в объеме, необходимом для выполнения профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность работать с нормативно-правовой документацией;</li> </ul> <p>демонстрация знаний по работе с текстами профессиональной направленности на государственных и иностранных языках.</p>	<p>Текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы</p>

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

<p>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг;</li> <li>- разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов;</li> <li>- инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;</li> <li>- организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>- организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования;</li> <li>- эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования;</li> <li>- проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> </ul>
--------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций;</li> <li>- определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий;</li> <li>- оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции;</li> <li>- обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций;</li> <li>- определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт;</li> <li>- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;</li> <li>- контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса;</li> <li>- организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</li> <li>- вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</li> <li>- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства;</li> <li>- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</li> <li>- осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</li> <li>- подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья,</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг;</li> <li>- технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности;</li> <li>- методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья;</li> <li>- технологии производства и организации производственных и технологических процессов;</li> <li>- требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций;</li> </ul>

<p>- виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала;</p> <p>- правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>- виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>- основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>- причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>- методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья; способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>- принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>- порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
--

## 2.2. Требования к портфолио

### *Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:*

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### *Профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:*

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских 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 занятий);
- 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 ВД;
- отзывы о выполнении работ.

## Показатели оценки портфолио

Коды и наименования проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
<p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование и проведение анализа основных показателей производства;</li> <li>- проведение анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</li> <li>- планирование работы производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</li> <li>- проведение расчетов по принятой методике основных производственных показателей;</li> <li>- проведение расчетов по себестоимости продукции;</li> <li>- распределение рабочих мест для исполнителя;</li> <li>- планирование выполнения работ исполнителя;</li> <li>- планирование хода выполнения работ исполнителя на разных участках производства хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- проведение инструктажа и контролирование исполнителей на всех стадиях работ;</li> </ul>	
<p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;</li> <li>- контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса;</li> <li>- организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</li> <li>- вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</li> </ul>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация знаний основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– самостоятельный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в профессиональной деятельности;</li> <li>– способность оценивать эффективность и качество выполнения профессиональных задач;</li> <li>– способность определять цели и задачи профессиональной деятельности;</li> </ul>	

	знание требований нормативно-правовых актов в объеме, необходимом для выполнения профессиональной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– способность работать с нормативно-правовой документацией; демонстрация знаний по работе с текстами профессиональной направленности на государственных и иностранных языках.	

Дата \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

### 3. ОЦЕНКА УСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Задания для оценки освоения МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316.

#### 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 2024 году календарный фонд рабочего времени на предприятии составит 366 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 неделе – 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 2023 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 производственной практики (по профилю специальности обучающийся должен:

#### **иметь практический опыт:**

- расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг;
- разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов;
- инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;
- организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями;
- организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования;
- эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования;
- проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья;
- обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций;
- определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий;
- оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции;
- обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

#### **уметь:**

- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций;
- определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;
- контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса;
- организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства;
- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья

**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 учебной практики (организация), наименование, юридический адрес:

3. Время проведения учебной практики \_\_\_\_\_

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

№ п/п	Виды работ	Объем час	Качество выполнения работ	Оценка
1	Участие в планировании структурного подразделения			
2	Организация работы структурного подразделения			
3	Руководство работой структурного подразделения			
4	Анализ процесса и результатов работы подразделения			
5	Оценки экономической эффективности производственной деятельности			
6	Дифференцированный зачет			
	<b>Всего</b>			

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

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_г.

М.П.  
Преподаватель \_\_\_\_\_ //

**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	Организация производства			
2	Организация продовольственного и материально-технического снабжения			
3	Оперативное планирование работы производства			
4	Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений			
5	Организация труда персонала на производстве			
6	Реализация готовой продукции на производстве			
7	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 ПО МОДУЛЮ**

Фонды оценочных средств предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Оценивание результатов экзамена по модулю 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 (Т), высвобождение рабочих (Чр), и рост производительности труда (ПТ) на линии за счет проведения ряда организационно-технических мероприятий предшествующем году, если: годовой выпуск деталей  $N_r = 48\,500$  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,  $K_{в.н.} = 1,2$ .

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 — 8ч. 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, 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	Общая оценка по ПК, ОК
1	2	3	4
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование и проведение анализа основных показателей производства;</li> <li>- проведение анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</li> <li>- планирование работы производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</li> <li>- проведение расчетов по принятой методике основных производственных показателей;</li> <li>- проведение расчетов по себестоимости продукции;</li> <li>распределение рабочих мест для исполнителя;</li> <li>- планирование выполнения работ исполнителя;</li> <li>- планирование хода выполнения работ исполнителя на разных участках производства хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- проведение инструктажа и контролирование исполнителей на всех стадиях работ;</li> </ul>		
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;</li> <li>- контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса;</li> <li>- организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</li> <li>- вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</li> </ul>		
ОК 01. Выбирать способы решения задач	– демонстрация знаний основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном		

профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	контексте; – самостоятельный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в профессиональной деятельности; – способность оценивать эффективность и качество выполнения профессиональных задач; – способность определять цели и задачи профессиональной деятельности; знание требований нормативно-правовых актов в объеме, необходимом для выполнения профессиональной деятельности		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– способность работать с нормативно-правовой документацией; демонстрация знаний по работе с текстами профессиональной направленности на государственных и иностранных языках.		

Дата \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

### ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

<b>ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>
<b>ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ</b>

ФИО _____ обучающийся _____ курса по специальности СПО
---

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья  
освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

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.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Экзамен	
УП.02	Дифференцированный зачет	
ПП.02	Дифференцированный зачет	
ПМ.02	Экзамен по модулю	

Дата \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

### 5. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

### **Основные источники:**

- Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4.
2. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 318 с. + Доп.
3. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижилова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1

### **Основные электронные издания**

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж: ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-478-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171029> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малыгина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276446> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631> (дата обращения: 21.11.2022). – Режим доступа: по подписке.
4. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Базовая коллекция ЭБС BOOK.ru

### **Дополнительные источники**

1. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный
2. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум: учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 231 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1045703. - ISBN 978-5-16-015677-4. - Текст: электронный.
3. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст: электронный.
4. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный.