

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю
ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

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.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 *И.И. Престельская И.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 **Обеспечение деятельности структурного подразделения**, а также общих компетенций, в процессе освоения ППССЗ 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.04.01 Организация работы структурного подразделения	Дифференцированный зачет	Опрос (устный, письменный, блиц-опрос); практические работы (решение задач, работа с документами), самостоятельная работа.
УП.04 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Решение производственных задач; Оценка результатов выполнения заданий на учебной практике; Аттестационные листы
ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет	Оценка результатов выполнения заданий на производственной практике (по профилю специальности; Дневник по практике (по профилю специальности);
ПМ.04	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, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	- планирования основных показателей производственного процесса; - оценка эффективности производственного процесса; - принятие управленческих решений по организации производственного процесса; - планирования работ структурного подразделения; - оценка эффективности деятельности структурного подразделения; - принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями;	Текущий контроль: - экспертное наблюдение при выполнении практической работы; - решении ситуационных задач; - устный ответ;
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения; - планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; - оформлять и проверять планы работ по	- тестирование - дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике (по

	<p>установленной форме,</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре 	<p>профилю специальности)</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамены по МДК, по модулю
<p>ПК 4.3</p> <p>Организовывать работу трудового коллектива</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; - обеспечивать безопасные условия труда на производстве; - использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; - осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; - принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при выполнении практической работы; - решении ситуационных задач; - устный ответ; - тестирование - <p>дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике (по профилю специальности)</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамены по МДК, по модулю
<p>ПК 4.4</p> <p>Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<ul style="list-style-type: none"> - принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; - обеспечивать безопасные условия труда на производстве; - использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; - осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при выполнении практической работы; - решении ситуационных задач; - устный ответ; - тестирование - <p>дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике (по профилю специальности)</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамены по МДК, по модулю
<p>ПК 4.5</p> <p>Вести учётно-отчётную документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оформлять учётно-отчетную документацию; - проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; - проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; - определять потребности в рабочей силе; - вести учет рабочего времени 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при выполнении практической работы; - решении ситуационных задач; - устный ответ; - тестирование - <p>дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике (по профилю специальности)</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамены по МДК, по модулю
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация знаний основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – самостоятельный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при выполнении практической работы; - решении ситуационных задач; - устный ответ; - тестирование - <p>дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике (по профилю специальности)</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамены по МДК, по модулю

различным контекстам	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	профилю специальности) Промежуточная аттестация: - экзамены по МДК, по модулю
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.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий; - заданий по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - заданий по самостоятельной работе

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

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; - принятие управленческих решений по организации производственного процесса; - планирования работ структурного подразделения; - оценка эффективности деятельности структурного подразделения; - принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями; - контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; - расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; - инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; - обеспечения безопасных условий труда на производстве; - разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; - участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; - расчета показателей производительности труда; - расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; - расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, - ведения утвержденной учетно-отчетной документации; - проверка товарного оформления и хранения продукции; - оформление документов на отпущенную продукцию;
-------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; - учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, - планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; - оформлять и проверять планы работ по установленной форме, - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; - обеспечивать безопасные условия труда на производстве; - использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; - осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; - принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива; - оформлять учетно-отчетную документацию; - проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; - проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; - определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - принципы и формы организации производственного процесса; - методики расчета выхода готовой продукции; - структура издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей; - принципы планирования работ исполнителям; - основные приемы организации работ исполнителей; - способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями; - принципы планирования работы трудового коллектива; - основные приемы организации работы трудового коллектива; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива; - учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; - основы производственного учета; - материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; - нормы времени и выработки по технологическим операциям

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 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.
- ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
- ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.

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
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	<ul style="list-style-type: none"> - планирования основных показателей производственного процесса; - оценка эффективности производственного процесса; - принятие управленческих решений по организации производственного процесса; - планирования работ структурного подразделения; - оценка эффективности деятельности структурного подразделения; - принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями; 	
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения; - планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; - оформлять и проверять планы работ по установленной форме, - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре 	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; - обеспечивать безопасные условия труда на производстве; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; - осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; - принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива; 	
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> - принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; - обеспечивать безопасные условия труда на производстве; - использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; - осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; 	
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	<ul style="list-style-type: none"> - оформлять учётно-отчетную документацию; - проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; - проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; - определять потребности в рабочей силе; - вести учет рабочего времени 	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация знаний основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном 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; <p>знание требований нормативно-правовых актов в объеме, необходимом для выполнения профессиональной деятельности</p>	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – способность работать с нормативно-правовой документацией; <p>демонстрация знаний по работе с текстами профессиональной направленности на государственных и иностранных языках.</p>	

Дата _____ 20_____ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

3. ОЦЕНКА УСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Задания для оценки освоения МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, У14, У15, У16, У17, У18, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315.

Вариант I

1. Средства удовлетворения человеческих потребностей, доступные людям в объеме меньшем, чем объем этих потребностей получили название

- а) ресурсы
- б) неэкономические блага
- в) экономические блага

2. Ограниченность ресурсов – это проблема

- а) всех государств, не допускающих расточительного использования любых ресурсов
- б) только государств с ограниченными ископаемыми ресурсами.
- в) только тех государств, которые в недалёком прошлом расточительно использовали свои ресурсы

3. Самой элементарной формой организации экономики является

- а) натуральное хозяйство
- б) товарное производство
- в) рыночное хозяйство

4. Функция денег, показывающая, что на производство товара затрачен определённый труд, который имеет конкретную форму соизмерения

- а) средство платежа
- б) мера стоимости
- в) средство накопления

6. Стоимость всех конечных товаров и услуг, произведенных в стране в течение определенного периода времени резидентами данной страны

- а) ВВП
- б) ВНП
- в) ЧНП

7. Система, в которой доминирует государственная собственность

- а) командная
- б) смешанная
- в) рыночная

8. Конкуренция, при которой существует множество продавцов, оперирующих однородными продуктами

- а) несовершенная конкуренция
- б) совершенная конкуренция
- в) олигополия

10. Издержки, величина которых, в краткосрочном периоде, не изменяется с ростом или падением объема производства

- а) переменные
- б) внутренние
- в) постоянные

11. Экономический рост, основанный на использовании дополнительного объема факторов производства

- а) интенсивный экономический рост
- б) экстенсивный экономический рост
- в) отрицательный темп экономического роста

12. Уровень доходов необходимых человеку для приобретения количества продуктов питания не ниже физиологических норм
- а) бедность
 - б) заработная плата
 - в) прожиточный минимум
13. Инфляция – это существующая в экономике тенденция к повышению
- а) общего уровня цен
 - б) цен на продукты питания
 - в) цен на коммунальные услуги
14. Человек, потерявший работу в результате научно-технического прогресса, приведшего к сокращению спроса на работников его профессии, увеличивает
- а) фрикционную безработицу
 - б) циклическую безработицу
 - в) структурную безработицу
15. Кривая Филлипа фиксирует связь между уровнем инфляции и
- а) предложением денег
 - б) уровнем процента
 - в) уровнем безработицы
16. Количество товара, которое потребители готовы купить по определенной цене за определенный период времени
- а) предложение
 - б) спрос
 - в) потребительская корзина
17. Спрос эластичен, если
- а) $\text{Эд} = 1$
 - б) $\text{Эд} = 0$
 - в) $\text{Эд} > 1$
18. Необходимость возврата кредита в точно определенные сроки, зафиксированные в кредитном договоре, основывается на принципе
- а) срочности кредита
 - б) платности кредита
 - в) возвратности кредита
19. Повторяющиеся на протяжении ряда лет подъемы и спады, в экономике
- а) экономический рост
 - б) экономический цикл
 - в) экономическое развитие
20. Одной из функций бюджета является
- а) предоставление кредитов коммерческим банкам
 - б) перераспределение национального дохода и ВВП
 - в) обслуживание товарооборота

Вариант II

1. Пирамида потребностей, описывающая всё разнообразие человеческих потребностей и желаний, была предложена
- а) А. Маршалл.
 - б) А. Маслоу.

в) А. Смит.

2. Число трудоспособных жителей любой страны строго фиксировано в любой момент времени – это правило характеризует

- а) ограниченность предпринимательства
- б) ограниченность труда
- в) ограниченность капитала

4. Способность товара удовлетворять определённые потребности человека - это

- а) потребительная стоимость
- б) меновая стоимость
- в) стоимость

5. Альтернативная стоимость товара измеряется

- а) затратами ресурсов на производство данного товара
- б) количеством денег, затраченных на производство данного товара
- в) количеством одного товара, от которого пришлось отказаться ради получения другого товара.

6. Стоимость всех конечных товаров и услуг, произведенных резидентами и нерезидентами страны в течение определенного периода времени

- а) ЧНП
- б) ВВП
- в) ВНП

7. Рыночная экономика характеризуется

- а) вмешательством государства в экономику
- б) монополизмом производства
- в) господством частной собственности

8. Единство отношений, складывающихся по поводу производства, распределения, обмена и потребления, экономических благ

- а) экономический рост
- б) экономическая система
- в) управление экономикой

9. Экономический рост, основанный на применении более совершенных факторов производства и технологий, т.е. за счет НТП

- а) интенсивный экономический рост
- б) эффективный экономический рост
- в) экстенсивный экономический рост

10. Система отношений между продавцами и покупателями

- а) фирма
- б) рынок
- в) биржа X • A Y 11

11. Рыночная структура, при которой в отрасли господствует лишь одна фирма

- а) олигополия
- б) совершенная конкуренция
- в) монополия

12. Для определения переменных издержек необходимо использовать следующую формулу

- а) $VC = AFC - TC$

- б) $VC=FC+TC$
- в) $VC=TC-FC$

13. Движение вверх по кривой спроса показывает, что

- а) цена растет спрос растет
- б) цена растет спрос падает
- в) цена падает спрос растет

14. Закон Энгеля утверждает

- а) с ростом доходов семьи удельный вес расходов на питание снижается
- б) с ростом доходов семьи удельный вес расходов на питание увеличивается
- в) доля расходов на удовлетворение культурных потребностей заметно падает

15. Покупательная способность денег

- а) увеличивается во время инфляции
- б) не меняется во время инфляции
- в) уменьшается во время инфляции

16. Фискальная функция налогов заключается в том, что

- а) налоги обеспечивают государство необходимыми финансовыми ресурсами
- б) собранные в бюджете налоги идут на финансирование нужных обществу программ
- в) снижая или повышая налоги, государство стимулирует или сдерживает развитие определенных сфер экономики

17. Увеличение государственного долга может привести

- а) к сокращению производственных возможностей национальной экономики
- б) к снижению налоговых ставок с доходов физических и юридических лиц
- в) к снижению инфляции за счет неоправданной эмиссии

18. Реальное распределение доходов страны между семьями показывает

- а) кривая Лоренца
- б) кривая совокупного спроса
- в) закон Энгеля

19. Число оборотов денежной единицы, находящейся в обращении и расходуемой на приобретение товаров и услуг, за определенный период времени

- а) денежное обращение
- б) скорость обращения денег
- в) длительность одного оборота денег

20. Цена, уравнивающая спрос и предложение

- а) оптовая цена
- б) розничная цена
- в) равновесная цена

Ответы на тестовые задания

Вариант № вопроса	1	1
1	В	Б
2	А	Б
3	А	Б
4	В	А
5	Б	В
6	А	В
7	А	В

8	Б	Б
9	А	А
10	В	Б
11	Б	В
12	В	В
13	А	Б
14	В	А
15	В	В
16	Б	А
17	В	А
18	А	А
19	Б	Б
20	Б	В

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:

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

уметь:

- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения,
- планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;
- оформлять и проверять планы работ по установленной форме,

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
- использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;
- осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;
- принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива;
- оформлять учетно-отчетную документацию;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени

Знать:

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

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	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			
	Всего			

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	Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения			
2	Участие в руководстве работой структурного подразделения			
3	Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений			
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.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

. ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию

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. Предмет, задачи и метод науки «Организация и управление производством»
2. Организация основных трудовых процессов в при производстве продукции из растительного сырья
3. Дайте определение и рассчитайте емкость рынка молока и мяса КРС, если численность населения 3600 человек, норма потребления молока на 1 человека 183 кг в год, норма потребления мяса КРС – 28 кг.

Задание 2.

1. Содержание и организация внутривозвратного прогнозирования и планирования на предприятия АПК

2. Системы ведения хозяйства: понятие, принципы и организационно-экономическое содержание. Система растениеводства и животноводства. Технологическая система.

3. Назначение, виды технологических карт по возделыванию сельскохозяйственных культур.

Задание 3.

1. Текущее планирование на предприятии: задачи текущего планирования, содержание годового производственно-финансового плана предприятия (бизнес-плана).

2. Организационные структуры управления развитием производства: организационное устройство предприятия, принципы построения и функционирования систем управления, организация управления АПК.

3. Рассчитайте тарифный фонд заработной платы в технологической карте на лущении стерни, если разряд работы 6, тарифная ставка 444,07 руб., затраты труда составляют 2,7 чел.-час.

Задание 4.

1. Организация управления внутрихозяйственными подразделениями: формирование служб и отделов, функциональные обязанности, права и ответственности руководителей, специалистов и работников внутрихозяйственных подразделений

2. Планирование развития отраслей хлебопекарной промышленности: планирование выпуска продукции. Планирование потребности сырья.

3. Рассчитайте расход горючего в технологической карте на лущении стерни, если расход горючего на 1 га составляет – 2,5 кг, объем работ равен 200 га.

Задание 5

1. Планирование развития отраслей растениеводства: планирование объемов производства, урожайности, посевных площадей растениеводческой продукции; планирование потребности в семенах, органических и минеральных удобрениях, средствах защиты растений; планирование численности и заработной платы работников.

2. Органы управления агропромышленным производством: АПК как объект управления; государственные органы управления АПК; управление в хозяйствах, обществах, кооперативах, унитарных предприятиях; управление крестьянскими (фермерскими) хозяйствами и их ассоциациями.

3. 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 6.

1. Методика расчета заработной платы при повременной системе оплаты: начисление заработной платы, порядок исчисления среднего заработка, оплата очередного отпуска.

2. Методика расчета пособий по временной нетрудоспособности при сдельной оплате труда.

3. Рассчитайте сумму заработной платы начальника отдела кадров ПОП, если его оклад составляет 16000 тыс. руб., по графику из 23 рабочих дней он отработал 20, а 3 дня находился в отпуске без сохранения среднего заработка. Размер единовременной премии в текущем месяце составил 30% от оклада.

Задание 7.

1. Методика расчета заработной платы при сдельной системе оплаты: начисление заработной платы, порядок исчисления среднего заработка, оплата очередного отпуска.

2. Методика расчета пособий по временной нетрудоспособности при повременной оплате труда.

3. Произведите расчет налога НДФЛ на заработную плату начальника отдела кадров ПОП, если его оклад составляет 15000 тыс. руб. и у него есть один несовершеннолетний ребенок

Задание 8.

1. Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий потребителей.
2. Технологическая и технико-технологическая карты: понятие, назначение, порядок составления. Общность и различия технологической и технико-технологической карт.
3. Составить технико-технологическую карту на фирменное блюдо кафе-кондитерской.

Итоги экзамена по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата	Оценка	Общая оценка по ПК, ОК
1	2	3	4
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	<ul style="list-style-type: none"> - планирования основных показателей производственного процесса; - оценка эффективности производственного процесса; - принятие управленческих решений по организации производственного процесса; - планирования работ структурного подразделения; - оценка эффективности деятельности структурного подразделения; - принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями; 		
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения; - планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; - оформлять и проверять планы работ по установленной форме, - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре 		
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; - обеспечивать безопасные условия труда на производстве; - использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; - осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; - принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива; 		
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> - принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; 		

	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать безопасные условия труда на производстве; - использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; - осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; 		
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	<ul style="list-style-type: none"> - оформлять учётно-отчетную документацию; - проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; - проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; - определять потребности в рабочей силе; - вести учет рабочего времени 		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация знаний основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном 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; <p>знание требований нормативно-правовых актов в объеме, необходимом для выполнения профессиональной деятельности</p>		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – способность работать с нормативно-правовой документацией; <p>демонстрация знаний по работе с текстами профессиональной направленности на государственных и иностранных языках.</p>		

Дата _____ 20____ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
ФИО _____
обучающийся _____ курса по специальности СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.04 Обеспечение деятельности
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.04.01 Организация работы структурного подразделения	Дифференцированный зачет	
УП.04	Дифференцированный зачет	
ПП.04	Дифференцированный зачет	
ПМ.04	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. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, 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. Малютина. — 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.
5. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст: электронный.