



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств .....	3
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	7
3. Задания для оценивания и критерии оценки .....	12
4. Список рекомендуемой литературы .....	32

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

### **по профессиональному модулю ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

**Цель фонда оценочных средств.** Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля **ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.**

Перечень видов оценочных средств соответствует рабочей программе профессионального модуля.

ФОС включает контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля в форме устных ответов на вопросы, тестовых заданий, контрольных работ и промежуточной аттестации в форме других форм контроля – контрольное тестирование.

Предметом оценки являются умения и знания.

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

- для текущего контроля – устный опрос, тестовые задания;
- для промежуточной аттестации – другие формы контроля – контрольное тестирование, дифференцированный зачет.

Формой аттестации по ПМ является демонстрационный экзамен. Результатом проведения демонстрационного экзамена является решение - основной вид профессиональной деятельности освоен (положительный результат экзамена) с оценкой «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» или основной вид профессиональной деятельности не освоен с оценкой неудовлетворительно.

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

#### **иметь практический опыт:**

ПО1 - расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг;

ПО2 - разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;

ПО3 - организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями;

ПО4 - организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования;

ПО5 - эксплуатации и обслуживания технологического оборудования;

ПО6 - проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

ПО7 - ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья;

ПО8 - обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций;

ПО9 - определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий;

ПО10 - оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции;

ПО11 - обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

**уметь:**

У1 - анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;

У2 - 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;

У3 - рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;

У4 - инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;

У5 - контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса;

У6 - организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

У7 - пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций;

У8 - осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

У9 - вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

У10 - рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

У11 - контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства;

У12 - проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;

У13 - осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

У14 - подбирать оборудование и системы автоматизации;

У15 - производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья.

**знать:**

З1 - анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;

З2 - рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций;

З3 - определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт;

З4 - рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;

З5 - инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;

З6 - контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса;

- 37 - организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- 38 - пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций;
- 39 - осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

В ходе изучения профессионального модуля ставится задача формирования следующих общих и профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование компетенции</b>
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 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В ходе освоения профессионального модуля учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися:

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной

рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.

№ п/п	Контролируемые разделы (МДК) по ПМ	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.02.01 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ОК 01, ОК 09 ПК 2.1-2.2 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16	устный опрос; тестирование; оценка выполнения работ на практических занятиях; оценка деятельности на учебной и производственной практике; дифференцированный зачет по МДК; экзамен по профессиональному модулю.
2	МДК.02.02 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01, ОК 09 ПК 2.1-2.2 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16	устный опрос; тестирование; оценка выполнения работ на практических занятиях; оценка деятельности на учебной и производственной практике; дифференцированный зачет по МДК; экзамен по профессиональному модулю.

## 2. Результаты освоения профессионального модуля

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка практического опыта, следующих знаний, умений:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых компетенций	Показатели оценки результата
<p>Практический опыт:</p> <p>ПО1 - расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг;</p> <p>ПО2 - разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;</p> <p>ПО3 - организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>ПО4 - организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования;</p>	ОК 1- 9 ПК 2.1-2.2 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16	<p>- владение навыками расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг;</p> <p>- владение навыками разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;</p> <p>- владение навыками организации выполнения технологических операций в соответствии с</p>

<p>ПО5 - эксплуатации и обслуживания технологического оборудования;</p> <p>ПО6 - проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>ПО7 - ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПО8 - обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций;</p> <p>ПО9 - определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий;</p> <p>ПО10 - оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции;</p> <p>ПО11 - обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>		<p>технологическими инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение навыками организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования;</li> <li>- владение навыками эксплуатации и обслуживания технологического оборудования;</li> <li>- владение навыками проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- владение навыками ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- владение навыками обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций;</li> <li>- владение навыками определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>- владение навыками оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции;</li> <li>- владение навыками обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</li> </ul>
<p>Умения:</p> <p>У1 - анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>У2 - рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций,</p>	<p>ОК 1- 9</p> <p>ПК 1.1-1.2</p> <p>ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельное проведение анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- самостоятельное проведение расчета плановых показателей</li> </ul>

<p>определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт;</p> <p>У3 - рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>У4 - инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;</p> <p>У5 - контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса;</p> <p>У6 - организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>У7 - пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций;</p> <p>У8 - осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>У9 - вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>У10 - рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>У11 - контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства;</p> <p>У12 - проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</p> <p>У13 - осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства</p>	<p>выполнения технологических операций, определение потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельный расчет экологического риска и оценки ущерба, причиняемого окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- самостоятельное проведение инструктажа операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;</li> <li>- самостоятельный контроль выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса;</li> <li>- самостоятельная организация работы по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- самостоятельное пользование методами контроля качества выполнения технологических операций;</li> <li>- самостоятельное осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</li> <li>- самостоятельное ведение основных технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</li> <li>- самостоятельный расчет производственных рецептур хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</li> </ul>
--	--



<p>хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>У14 - подбирать оборудование и системы автоматизации;</p> <p>У15 - производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства;</li> <li>- самостоятельное проведение лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</li> <li>- самостоятельное осуществление технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</li> <li>- самостоятельный подбор оборудования и системы автоматизации;</li> <li>- самостоятельная настройка и сборка оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья.</li> </ul>
<p>Знания:</p> <p>31 - анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>32 - рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций;</p> <p>33 - определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт;</p> <p>34 - рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>35 - инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;</p>	<p>ОК 1- 9 ПК 1.1-1.2 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность и полнота знаний в анализе состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- точность и полнота знаний в расчете плановых показателей выполнения технологических операций;</li> <li>- точность и полнота знаний в определении потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт;</li> <li>- точность и полнота знаний в расчете экологический рисков и оценки ущерба, причиняемого окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства</li> </ul>

<p>36 - контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса;</p> <p>37 - организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>38 - пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций;</p> <p>39 - осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>		<p>продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>- точность и полнота знаний в инструктировании операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;</p> <p>- точность и полнота знаний в контроле выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса;</p> <p>- точность и полнота знаний в организации работы по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- точность и полнота знаний в пользовании методами контроля качества выполнения технологических операций;</p> <p>- точность и полнота знаний в осуществлении мероприятий по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>
--	--	--

#### **Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю**

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.02.01 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	8 семестр – дифференцированный зачет
МДК.02.02 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	8 семестр – дифференцированный зачет
УП 02.01 Учебная практика	8 семестр – дифференцированный зачет
ПП 02.01 Производственная практика	8 семестр – дифференцированный зачет
<b>ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>8 семестр – демонстрационный экзамен</b>

### 3. Задания для оценивания и критерии оценки

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устный опрос, тестирование, защита практических работ, экзамен, наблюдение и оценка выполнения видов работ в период прохождения учебной и производственной практики.

Текущий контроль предназначен для проверки хода и качества усвоения учебного материала, стимулирования учебной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется согласно утвержденному расписанию учебных занятий.

Текущий контроль производится на основе различных видов контрольных проверок: тестирование, проверка конспектов, устный опрос по теме, решение практических заданий, промежуточное тестирование по отдельным разделам и темам МДК.

В целях обеспечения текущего контроля успеваемости, преподаватель может проводить консультации и иные необходимые мероприятия, в пределах учебных часов, выделяемых на данный профессиональный модуль в учебном плане.

Результаты текущего контроля успеваемости отражаются в журнале учебных занятий. Успеваемость при текущем контроле оценивается по пятибалльной системе:

Оценку **«отлично»** получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

Оценка **«хорошо»** ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

Оценка **«удовлетворительно»** ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине

**Типовые задания текущего контроля по МДК 02.01 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.**

#### **Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация**

##### **Контрольные вопросы:**

1. Каковы основные этапы производства хлеба и хлебобулочных изделий?
2. Какие сырьевые материалы необходимы для производства хлеба?
3. Как осуществляется подготовка сырья перед началом производственного процесса?
4. Как организован процесс замеса теста на производстве?
5. Какие методы используются для тестоподъема и расстойки?
6. Как осуществляется формовка теста и какие машины для этого применяются?
7. Как организован процесс выпечки различных видов хлеба и булочек?
8. Какие этапы включает в себя производственный процесс кондитерских изделий?
9. Как производится тесто для макаронных изделий, и что влияет на его качество?
10. Как осуществляется сушка макаронных изделий и на чем она основана?
11. Как организован контроль качества на каждом этапе производственного процесса?
12. Какие санитарные меры и нормы соблюдаются на производстве?

13. Как осуществляется упаковка готовой продукции и какие виды упаковки используются?
14. Каково значение автоматизации процессов в современных хлебопекарнях и кондитерских фабриках?
15. Какие трудности могут возникнуть в процессе организации производства и как их можно преодолеть?

## **Тема 1.2. Организация основного производства**

### **Контрольные вопросы:**

1. Каковы ключевые этапы организации основного производства на хлебозаводе?
2. Какие производственные мощности необходимы для эффективного производства хлеба и хлебобулочных изделий?
3. Как организуется технологический процесс для производства различных видов хлеба?
4. Как осуществляется планирование производства, и какие факторы при этом учитываются?
5. Как осуществляется контроль за качеством сырья, используемого в технологическом процессе?
6. Какие специалисты необходимы для работы на производственной линии, и как организовано их обучение?
7. Как осуществляется взаимодействие между различными участками производства (первичный, вторичный, упаковка)?
8. Каковы основные принципы организации складского учета и хранения сырья и готовой продукции?
9. Как организуется контроль за соблюдением санитарных норм и правил на производстве?
10. Какие технологии используются для автоматизации процессов на предприятии?
11. Как проводится анализ и оптимизация производственных процессов?
12. Какие усилия предпринимаются для повышения производительности и снижения затрат?
13. Как осуществляется управление запасами сырья и готовой продукции?
14. Какие системы мониторинга и учета используются для отслеживания производственных показателей?
15. Как организована система обратной связи и взаимодействия с потребителями конечной продукции?

## **Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания**

### **Контрольные вопросы:**

1. Какие основные материалы и сырьевые ресурсы необходимы для производства хлебобулочных и кондитерских изделий?
2. Как организуется складское хранение сырья и готовой продукции на предприятии?
3. Каковы ключевые аспекты планирования потребности в сырье и материалах для производственного процесса?
4. Какие методы используются для учета и контроля запасов на производстве?
5. Как осуществляется взаимодействие с поставщиками сырья и материалов?
6. Каковы мероприятия по контролю качества поступающего сырья?
7. Как организуется логистика и доставка сырья на предприятие?
8. Какие меры принимаются для предотвращения простоя в производственном процессе из-за нехватки материалов?
9. Как осуществляется управление отходами на производстве?
10. Какие инструменты и технологии применяются для автоматизации процесса материально-технического обеспечения?
11. Как обеспечивается своевременное техническое обслуживание оборудования для поддержания его работоспособности?

12. Как осуществляется обучение сотрудников по вопросам материально-технического обслуживания?
13. Какие критерии используются для оценки эффективности работы поставщиков?
14. Как организуется система учета и распределения расходных материалов на производственных участках?
15. Как осуществляется мониторинг и анализ потребностей в материально-техническом обеспечении на предприятии?

#### **Тема 1.4. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы**

##### **Контрольные вопросы:**

1. Что такое производственная мощность предприятия и как она определяется?
2. Каковы основные факторы, влияющие на производственную мощность хлебопекарного цеха?
3. Как вычисляется пропускная способность кондитерского производства?
4. Какие методы используются для оценки производственной мощности макаронного завода?
5. Как связаны производственная мощность и уровень автоматизации процессов на предприятии?
6. Как влияет выбор оборудования на производственную мощность предприятия?
7. Какие способы увеличения производственной мощности существуют для хлебобулочных и кондитерских изделий?
8. Какова роль технологии в оптимизации производственной мощности?
9. Каковы типичные узкие места на производственных линиях, которые ограничивают мощность?
10. Как осуществляется мониторинг и анализ загрузки оборудования на предприятии?
11. Какие резервы мощности могут быть использованы для повышения производительности?
12. Как взаимодействует планирование производства с определением его мощности?
13. Какие меры принимаются для улучшения использования запасов производственной мощности?
14. Какова роль кадрового потенциала в формировании производственной мощности?
15. Как производится оценка эффективности использования производственной мощности на предприятии?

#### **Тема 1.5. Научная организация труда**

##### **Контрольные вопросы:**

1. Что такое научная организация труда и как она применяется в пищевой промышленности?
2. Какие принципы научной организации труда актуальны для хлебопекарного производства?
3. Каковы цели и задачи внедрения научной организации труда на производстве?
4. Какие методы анализа рабочего процесса используются для оптимизации труда на хлебозаводе?
5. Какую роль играют трудовые нормы в организации работы на предприятии?
6. Каковы процессы планирования и распределения рабочего времени на предприятиях макаронной промышленности?
7. Каковы основные факторы, влияющие на производительность труда в кондитерском производстве?
8. Какие меры могут быть приняты для сокращения времени цикла производства хлебобулочных изделий?
9. Как организуется взаимодействие между различными цехами и участками на предприятии?

10. Какова роль обучения и повышения квалификации работников в научной организации труда?
11. Какие современные информационные технологии применяются для организации труда в хлебопекарнях?
12. Каково значение эргономики на рабочем месте в производстве кондитерских изделий?
13. Как осуществляется контроль за выполнением трудовых норм и стандартов?
14. Какие подходы используются для мотивации работников на предприятиях пищевой промышленности?
15. Какие проблемы могут возникать в процессе реализации научной организации труда и как их можно решить?

### **Тема 1.6. Техническое нормирование труда**

#### **Контрольные вопросы:**

1. Что такое техническое нормирование труда и как оно применяется в хлебопекарной промышленности?
2. Какие методики используются для установления норм времени на выполнение различных операций в производстве хлеба?
3. Как формируются нормы выработки для работников на предприятиях пищевой промышленности?
4. Какие факторы учитываются при нормировании труда в производстве теста для хлебобулочных изделий?
5. На какие этапы делится процесс нормирования труда в кондитерских цехах?
6. Как влияет использование современного оборудования на техническое нормирование труда?
7. Какова роль времени на выполнение операций в процессе технического нормирования?
8. Как осуществляется контроль над выполнением норм времени и выработки на производстве?
9. Каким образом изменяются нормы труда при внедрении новых технологий и оборудования?
10. Каково значение профессионального обучения и квалификации работников для технического нормирования?
11. Какие показатели используются для оценки эффективности труда на предприятиях?
12. Как техническое нормирование труда способствует повышению производительности?
13. Какие методы могут быть использованы для анализа и пересмотра норм времени?
14. Каковы возможные трудности при внедрении нормирования труда в производство?
15. Как нормы труда влияют на организацию рабочего процесса и короче время цикла производства?

### **Тема 1.7. Организация заработной платы**

#### **Контрольные вопросы:**

1. Какова структура заработной платы на предприятиях отрасли, включая основные и дополнительные компоненты?
2. Какие системы оплаты труда применяются в производстве хлеба и хлебобулочных изделий?
3. Как определяется оклад работников, занятых в производственном процессе?
4. Как производится расчет сдельной оплаты труда для работников, занимающихся формовкой и выпечкой изделий?
5. Какие факторы могут влиять на уровень заработной платы на предприятий пищевой промышленности?
6. Как организуется начисление премий за высокую производительность и качество труда?
7. Какие условия должны быть соблюдены для получения работников надбавок и льгот?

8. Как осуществляется контроль за выполнением норм выработки и его влияние на величину заработной платы?
9. Какова роль коллективного договора в организации заработной платы и социальных выплат?
10. Какие особенности заработной платы для сезонных работников на предприятиях кондитерской и макаронной промышленности?
11. Каковы ближайшие перспективы изменения заработной платы в связи с автоматизацией и внедрением новых технологий?
12. Как организуется выплата заработной платы и соблюдаются ли все законодательно установленные сроки?
13. Какие льготы и компенсации предусмотрены для работников с вредными условиями труда?
14. Как взаимосвязаны уровень заработной платы и текучесть кадров на предприятии?
15. Какие методы используются для оценки конкурентоспособности заработной платы в отрасли?

### **Тема 1.8. Повышение эффективности производства**

#### **Контрольные вопросы:**

1. Какие современные технологии можно внедрить для оптимизации производственных процессов в хлебопекарне?
2. Как автоматизация процессов способствует повышению эффективности на предприятиях кондитерской и макаронной промышленности?
3. Какие методы управления качеством можно применять для улучшения продукции и снижения потерь?
4. Как организация рабочего места влияет на производительность труда работников?
5. Какие меры можно предпринять для сокращения времени на подготовку и запуск производственных процессов?
6. Как переобучение и дальнейшее образование работников способствуют повышению их квалификации и эффективности?
7. Какие преимущества дает внедрение системы управления производственными процессами (ERP)?
8. Как прогнозирование спроса на готовую продукцию может повлиять на планирование производства и сокращение издержек?
9. Как использование инновационных рецептур может повысить качество и срок хранения продукции?
10. Как сокращение отходов на производстве может улучшить финансовые результаты предприятия?
11. Как оценка производительности отдельных участков производства может помочь выявить узкие места и повысить эффективность?
12. Как внедрение Системы бережливого производства (Lean manufacturing) может повлиять на улучшение всех этапов производственного процесса?
13. Как информационные технологии могут помочь в мониторинге и оптимизации процессов производства?
14. Как изменение состава сырья может повлиять на производительность и экономичность производства?
15. Как сертификация продукции по международным стандартам может отразиться на спросе и финансовых показателях компании?

### **Тема 1.9. Производство и реализация продукции**

#### **Контрольные вопросы:**

1. Каковы ключевые этапы процесса производства хлебобулочных изделий?
2. Какие технологические особенности существуют при производстве макаронных изделий?

3. Каковы основные компоненты рецептуры для кондитерских изделий?
4. Какую роль играет контроль качества на различных стадиях производства?
5. Какие методы упаковки применяются для обеспечения свежести и безопасности хлебобулочных изделий?
6. Как осуществляется распределение готовой продукции на рынке?
7. Какие факторы влияют на выбор каналов сбыта для хлебобулочных изделий?
8. Какова роль маркетинга в реализации продукции кондитерских предприятий?
9. Как происходят продажи макаронных изделий в оптовых и розничных сетях?
10. Какие меры предпринимаются для защиты бренда и повышения его узнаваемости на рынке?
11. Какое влияние имеет сезонность на производство и реализацию хлебобулочных изделий?
12. Как проводятся исследования потребительского спроса на продукцию?
13. Какие риски связаны с реализацией кондитерских изделий, и как их минимизировать?
14. Как новые технологии и инновации влияют на производство и сбыт хлебобулочных и кондитерских изделий?
15. Каковы тренды в потреблении хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в последние годы?

### **Тема 1.10. Труд и заработная плата**

#### **Контрольные вопросы:**

1. Какова структура трудовых затрат в процессе производства хлебобулочных изделий?
2. Какие квалификации и навыки требуются для работников на различных стадиях производственного процесса?
3. Какие факторы определяют уровень заработной платы работников в хлебопекарной и кондитерской отрасли?
4. Как организована система оплаты труда на предприятии?
5. Каковы основные виды премирования и бонусов для работников?
6. Как осуществляется обучение и повышение квалификации персонала на предприятии?
7. Какие условия труда предусмотрены для работников в производственных цехах?
8. Каковы требования к охране труда на предприятиях пищевой промышленности?
9. Каково влияние профессионального выгорания на производительность труда сотрудников?
10. Как на размер заработной платы влияет сезонность производства хлебобулочных и кондитерских изделий?
11. Как компании справляются с нехваткой квалифицированных работников в отрасли?
12. Как организовано взаимодействие между различными подразделениями предприятия в процессе труда?
13. Какие методы используются для оценки эффективности труда работников?
14. Как законодательство о труде влияет на формирование заработной платы в пищевой промышленности?
15. Как осуществляется взаимодействие работодателей с профсоюзами и другими организациями работников?

### **Тема 1.11. Издержки, прибыль и финансы**

#### **Контрольные вопросы:**

1. Какие основные виды издержек существуют в производстве хлебобулочных изделий?
2. Как рассчитываются фиксированные и переменные издержки на предприятии?
3. Как на уровень издержек влияют затраты на сырье и упаковку?
4. Какова роль амортизации оборудования в структуре издержек?
5. Какие методы учета издержек используются на предприятиях этой отрасли?
6. Как оценивается рыночная цена продукции с учетом издержек производства?



7. Какова структура прибыли и что влияет на ее уровень?
8. Как рассчитывается валовая, операционная и чистая прибыль?
9. Какие факторы могут повлиять на сезонность прибыли в производстве хлеба и кондитерских изделий?
10. Как осуществляется финансовое планирование на предприятиях этой отрасли?
11. Какие источники финансирования доступны для предприятий по производству хлебобулочных изделий?
12. Как управлять денежными потоками в условиях высоких цен на сырье?
13. Каковы последствия для предприятия при росте цен на основные компоненты (мука, сахар и т.д.)?
14. Какие финансовые показатели наиболее важны для анализа эффективности работы предприятия?
15. Какова роль бюджетирования в управлении финансами хлебопекарных и кондитерских фабрик?

### **Тема 1.12. Организация управлением предприятия**

#### **Контрольные вопросы:**

1. Какова структура управления предприятием в сфере производства хлебобулочных изделий?
2. Какие основные функции выполняет менеджмент на таком предприятии?
3. Как организуется взаимодействие между различными подразделениями (производство, сбыт, качество и т.д.)?
4. Какие методы планирования используются для оптимизации производственного процесса?
5. Как определяется ассортимент продукции в зависимости от рыночного спроса?
6. Какова роль стратегического планирования в управлении предприятием?
7. Какие факторы необходимо учитывать при разработке годовых бизнес-планов?
8. Как осуществляется контроль качества на всех этапах производства?
9. Каковы основные принципы организации рабочего места и технологии для повышения эффективности?
10. Какие кадровые процедуры важны для поддержания мотивации и квалификации работников?
11. Как осуществляется обучение и развитие персонала на производстве?
12. Как управляются риски, связанные с производством и реализацией продукции?
13. Какие современные методы управления проектами применяются на предприятии?
14. Какую роль играют информационные технологии в управлении производственными процессами?
15. Как осуществляется взаимодействие с потребителями и реагирование на их потребности?

### **Типовые задания текущего контроля по МДК 02.02 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**

#### **Тема 2.1 Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья**

##### **Контрольные вопросы:**

1. Какие основные технологические операции входят в процесс производства хлеба?
2. Как происходит выбор и подготовка сырья для производства хлебобулочных изделий?
3. Как организован процесс замеса теста на производстве?
4. Какие параметры учитываются при контроле качества муки?
5. В чем заключается роль и важность процесса расстойки теста?
6. Как осуществляется формовка изделий, и какие машины используются для этого?
7. Каковы характеристики разных типов печей, используемых для выпечки хлеба?

8. Какое оборудование применяется для охлаждения готовой продукции?
9. Как организуется процесс упаковки хлебобулочных изделий, и какие технологии используются?
10. Какой метод контроля качества применяется на каждом этапе производственного процесса?
11. Как осуществляется учет и хранение сырья на предприятии?
12. Какие санитарные нормы должны соблюдаться на производственных линиях?
13. Какова роль автоматизации в организации процесса производства хлеба и кондитерских изделий?
14. Какие виды теста используются в производстве кексов и пирожных?
15. Как организован процесс производства макаронных изделий?
16. Каковы основные этапы сушки макарон и какие технологии применяются для этого?
17. Как осуществляется балансировка производственных мощностей и потребностей рынка?
18. Какие меры принимаются для повышения энергоэффективности на производстве?
19. Каковы последствия несоблюдения технологических операций для качества конечной продукции?
20. Как осуществляется обучение персонала в области новых технологий и методов производства?

## **Тема 2.2 Организация работ по проведению лабораторных исследований**

### **Контрольные вопросы:**

1. Какова роль лабораторных исследований в производстве хлеба и хлебобулочных изделий?
2. Какие основные параметры качества теста необходимо исследовать в лаборатории?
3. Как осуществляется отбор образцов для лабораторного анализа?
4. Какие методы и оборудования используются для анализа качества муки?
5. Как лаборатория контролирует содержание влаги и белка в сырье?
6. Как проводятся испытания на тесто на растяжимость и упругость?
7. Какие исследования проводятся для оценки хлеба на готовность и вкус?
8. Каковы критерии для оценки органолептических свойств кондитерских изделий?
9. Как обеспечивается точность и надежность проводимых исследований?
10. Какие технологии могут быть применены для контроля содержания консервантов в продуктах?
11. Как лаборатория следит за соблюдением норм и стандартов качества?
12. Какие параметры необходимо анализировать для оценки макаронных изделий?
13. Как осуществляется микробиологический контроль на производстве хлеба и кондитерских изделий?
14. Как лаборатория взаимодействует с производственным процессом в предотвращении брака?
15. Каковы основные методы исследования структуры продуктов?
16. Как проводится оценка кулинарной годности и сроков хранения изделий?
17. Как организован документооборот в лаборатории?
18. Как осуществляется обучение персонала в области лабораторных исследований?
19. Каковы этапы подготовки материалов для проведения исследований?
20. Какие инновационные технологии активно внедряются в лабораторные исследования в сфере пищевого производства?

## **Тема 2.3 Организация работ по эксплуатации и обслуживанию оборудования на автоматизированных технологических линиях**

### **Контрольные вопросы:**

1. Какова структура службы эксплуатации и обслуживания оборудования на предприятии?

2. Какие виды оборудования используются в производстве хлеба и хлебобулочных изделий?
3. Каковы основные требования к техническому обслуживанию оборудования?
4. Как часто требуется проводить плановое техническое обслуживание машин и оборудования?
5. Как организуется учет технического состояния оборудования на производстве?
6. Кто отвечает за регистрацию и анализ сбоев в работе оборудования?
7. Какие меры принимаются для предотвращения аварийных ситуаций на производстве?
8. Каков порядок проведения профилактических осмотров оборудования?
9. Как осуществляется обучение персонала в сфере эксплуатации и обслуживания машин?
10. Каким образом контролируется соблюдение инструкций по эксплуатации оборудования?
11. Как организована система запасных частей для технического обслуживания?
12. Какие методы диагностики вы используете для выявления неисправностей оборудования?
13. Как документируется процесс проведения ремонтов и технического обслуживания?
14. Каково значение графиков работы оборудования на предприятии?
15. Как организуется взаимодействие между производственными и техническими службами?
16. Как техническое обслуживание влияет на производительность и качество продукции?
17. Каким образом внедряются новые технологии для улучшения обслуживания оборудования?
18. Как часто необходимо проводить капитальный ремонт оборудования?
19. Как организуется работа с подрядными организациями для проведения обслуживания?
20. Какие меры предпринимаются для модернизации устаревшего оборудования?

## **Тема 2.4 Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования**

### **Контрольные вопросы:**

1. Какова структура службы технической поддержки на производстве?
2. Какие типичные неисправности возникают в оборудовании для производства хлеба и кондитерских изделий?
3. Как организуется система мониторинга состояния оборудования?
4. Какие инструменты используются для диагностики неисправностей?
5. Каков порядок оформления заявки на ремонт оборудования?
6. Как проводится анализ причин неисправностей, чтобы предотвратить их повторение?
7. Какие меры принимаются для минимизации простоя оборудования при возникновении неисправностей?
8. Какова процедура вызова технического специалиста для устранения неисправностей?
9. Как осуществляется взаимодействие между сменами для обмена информацией о неисправностях?
10. Какие действия предпринимаются при обнаружении серьезных неисправностей, требующих немедленного вмешательства?
11. Как организована работа по ремонту оборудования на месте и в сервисных мастерских?
12. Каково значение документации (журналов, актов) при устранении неисправностей?
13. Как проводятся учения или тренинги для персонала по устранению неисправностей?
14. Как часто необходимо проводить плановые проверки для выявления потенциальных неисправностей?

15. Какие технологии или программное обеспечение используются для управления ремонта и обслуживания оборудования?
16. Как оценивается эффективность работ по устранению неисправностей?
17. Какие меры предосторожности должны соблюдаться при устранении неисправностей?
18. Как осуществляется контроль качества выполненных ремонтных работ?
19. Как организуется работа со сторонними организациями для выполнения сложных ремонтов?
20. Какие инициативы могут быть внедрены для повышения надежности оборудования и снижения вероятности неисправностей?

**Примеры проверочных контрольных заданий (тестов) для каждого МДК профессионального модуля**

**Критерии оценки результатов тестирования**

Доля правильных ответов	Оценка
Менее 70%	Неудовлетворительно
70-79%	Удовлетворительно
80-89%	Хорошо
90% и выше	Отлично

**МДК 02.01 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.**

**МДК 02.02 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**

## **Оценка и виды работ по учебной и производственной практике проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю**

Целью оценки по учебной производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиям организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

Дифференцированный зачет (с оценкой) по учебной и производственной практике выставляется на основании следующих критериев:

1. систематичность работы студента в период практики, как на базе практики, так и с руководителем
2. степень включенности студента в деятельность психологической службы базы практики, ответственность, активность, инициативность при выполнении заданий
3. адекватное оперирование и применение на практике имеющихся теоретических психологических знаний;
4. самостоятельность проведения основных форм и видов практической деятельности, предусмотренных программой практики;
5. качество и профессионализм выполнения заданий
6. содержание и качество оформляемой отчетной документации
7. своевременность представляемой отчетной документации
8. положительный отзыв руководителя практики о студенте.

**Оценка «отлично»** выставляется при выполнении всех вышеперечисленных критериев.

**Оценка «хорошо»** выставляется при нарушении сроков сдачи отчетной документации без уважительной причины не более чем на неделю и/или при небрежном оформлении документации (с сохранением профессионального уровня выполнения видов работ, предусмотренной практикой). Оценка «хорошо» выставляется также при наличии в отчетной документации негрубых ошибок и недочетов, свидетельствующих о некотором снижении уровня профессионализма выполнения заданий.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется при сдаче отчетной документации позднее указанного срока более чем на неделю без уважительной причины, при общей правильности документации и высоком качестве оформления. Оценка «удовлетворительно» может быть выставлена, если отчетная документация сдана в положенный срок, но в ней отсутствует какой-либо документ, что свидетельствует о невыполнении одного из видов деятельности, указанного в программе без его адекватной замены. Оценка «удовлетворительно» может быть выставлена также в случае несистематичности работы студента на базе практики, т.е. при его неорганизованности и сниженной ответственности при выполнении тех или иных видов профессиональной деятельности. Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии в отчетной документации ошибок, указывающих на низкий уровень профессиональности заключений и рекомендаций, изложенных студентом.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется, если отчетная документация не сдана в течение десяти дней со дня установленного срока, если выполнена на низком, непрофессиональном уровне. Оценка «неудовлетворительно» ставится также в случае неорганизованности и низкой ответственности студента – практиканта при выполнении тех или иных видов профессиональной деятельности на базе практики. Такие нарушения прохождения практики должны быть отражены в отзыве организации, на базе которой студент проходил практику, с рекомендацией оценки «неудовлетворительно».

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной и производственной практики оформляется в виде аттестационного листа (Приложение А, Б).

**Учебная практика:**

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ОК, ПК, ЛР, У, ПО)
Освоение навыков расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг совместно с руководителем практики.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 1
Освоение навыков разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий совместно с руководителем практики.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 2
Освоение навыков организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями совместно с руководителем практики.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 3
Освоение навыков организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования совместно с руководителем практики.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 4
Освоение навыков по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 5
Освоение навыков проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 6
Освоение навыков ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 7
Совместно с руководителем практики освоение навыков обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 8
Совместно с руководителем практики освоение навыков определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 9
Совместно с руководителем практики освоение навыков оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 10, ПО 11

**Производственная практика:**

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ОК, ПК, ЛР, У, ПО)
Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 1
Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 2

Организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 3
Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 4
Эксплуатация и обслуживанию технологического оборудования.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 5
Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 6
Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 7
Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 8
Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 9
Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 10
Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	ОК 1- 9; ПК 2.1-2.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 11

### Контрольно-оценочные материалы для экзамена квалификационного

Характеристика заданий:

По видам – *теоретические, практические*

По типам – *ответы на экзаменационные вопросы*

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**

Время выполнения – 120 мин.

Задания экзаменационных билетов для экзамена квалификационного носят практико-ориентированный характер и составлены в рамках изученных междисциплинарных курсов.

Задание 1 состоит из теоретического вопроса из курса МДК 02.01 или МДК 02.02.

Задание 2 составлено на знаниях и умениях полученных при освоении МДК 02.01.

Задание 3 составлено на знаниях и умениях полученных при освоении МДК 02.02 .

Критерии оценки выставляются в баллах:

2 – теоретический вопрос освещен полностью, обучающейся демонстрирует полное владение материалом и разбирается в профессиональной терминологии, задачи решены полностью с соблюдением общей методики расчета показателей.

1 – теоретический вопрос освещен не полно, для уточнения задаются вопросы преподавателя, задачи решены с небольшими нарушениями, являющееся не критичными и не влияющими на ход решения.

0 – теоретический вопрос не освещен, решение задач отсутствует или решено не верно, нарушена методика расчета.

Перевод баллов в оценку осуществляется следующим образом

Менее 3 баллов – оценка «не удовлетворительно»

3-4 баллов - - оценка «удовлетворительно»

4-5 баллов – оценка «хорошо»

5-6 баллов – оценка «отлично»

**Важно:** Если хотя бы одно задание не выполнено, вид профессиональной деятельности считается не освоенным по профессиональному модулю.

Уровень освоения обучающимся общих и профессиональных компетенций во прохождения квалификационного экзамена оформляется в виде оценочной ведомости (Приложение В).

Результаты освоения элементов профессионального модуля (МДК, УП и ПП) заносятся в оценочную ведомость по ПМ (Приложение Г).

### **Варианты билетов для демонстрационного экзамена**

#### **Билет № 1**

**Задание №1.** Структура производственного процесса.

**Задание №2.** Рассчитать производительность печи ПТХ1-2,1×12 для выпечки сайки подовой массой 0,2 кг из муки пшеничной I сорта при продолжительности выпечки 20 мин.

**Задание №3.** Выполняется ли плановая норма выхода на предприятии, если на выработку 25 т хлеба краснодарского массой 2,0 кг из муки пшеничной I сорта расходуется 18,2 т муки? Определить экономию (перерасход) муки за 30 сут. Выход хлеба краснодарского – 136,5 %.

#### **Билет № 2**

**Задание №1.** Длительность производственного цикла.

**Задание №2.** Рассчитать производительность расстойно-печного агрегата Г4-РПА-12 при выпечке круглого подового хлеба из муки пшеничной I сорта массой 1,0 кг. Продолжительность выпечки – 45 мин.

**Задание №3.** Определить, с экономией или перерасходом работает предприятие, если ежедневно вырабатывает 46 т хлебобулочных изделий, в том числе 60 % хлеба пшеничного формового массой 1,0 кг из муки пшеничной II сорта (выход – 143,5 %), 40 % батона нарезного массой 0,4 кг из муки пшеничной I сорта (выход – 137 %). При этом расходует 19,4 т пшеничной муки II сорта и 13,2 т пшеничной муки I сорта.

#### **Билет № 3**

**Задание №1.**

Основные понятия и характеристики поточного производства

**Задание №2.** Рассчитать производительность печи Ш2-ХПА-10 при выпечке хлеба ржаного формового массой 1,0 кг из обойной муки. Продолжительность выпечки – 60 мин. Форма – ФАШ-5.

**Задание №3.** Рассчитать производительность печи Циклон-Ротор-216 при выпечке халы массой 0,4 кг из пшеничной муки I сорта. Продолжительность выпечки – 22 мин.



#### **Билет № 4**

**Задание №1.** Организация ремонта оборудования

**Задание №2.** Рассчитать производительность печи Ш2-ХПА-36 при выпечке сайки формовой массой 0,2 кг из пшеничной муки высшего сорта. Продолжительность выпечки – 22 мин. Форма – ФСМ-5.

**Задание №3.** Сравнить скорректированные выходы хлеба домашнего массой 0,4 кг при влажности муки 14 и 15,5 %. Определить экономию (перерасход) муки. Выход хлеба – 135 %.

#### **Билет № 5**

**Задание №1.** Организация складского хозяйства

**Задание №2.** Рассчитать производительность печи Ш2-ХПА-26 при выпечке подового хлеба столового массой 0,93 кг. Продолжительность выпечки – 50 мин.

**Задание №3.** Рассчитать производительность печи ЕМБ 080/ЗТРГ-Ж при выпечке булочки «Колобок» массой 0,05 кг из пшеничной муки I сорта. Продолжительность выпечки – 16 мин.

#### **Билет № 6**

**Задание №1.** Организация внутризаводского транспорта

**Задание №2.** Рассчитать производительность расстойно-печного агрегата Г4-РПА-15 при выпечке хлеба ржаного формового массой 1,0 кг из обдирной муки. Продолжительность выпечки – 50 мин. Форма – ФАШ-5.

**Задание №3.** Рассчитать производительность печи Циклон-Ротор-216 при выпечке халы массой 0,4 кг из пшеничной муки I сорта. Продолжительность выпечки – 22 мин.

#### **Билет № 7**

**Задание №1.** Организация энергетического хозяйства

**Задание №2.** Рассчитать производительность печи ПТХ-2,1×12 при выпечке формового калача саратовского массой 0,75 кг из пшеничной муки высшего сорта. Продолжительность выпечки – 55 мин. Форма – ФАШ-3.

**Задание №3.** Рассчитать производительность печи ПТХ 3-3,0×30 при выпечке булочки молочной массой 0,2 кг из пшеничной муки высшего сорта. Продолжительность выпечки – 20 мин.

#### **Билет № 8**

**Задание №1.** Задачи по организации ремонта оборудования

**Задание №2.** Рассчитать выход сдобы обыкновенной из пшеничной муки I сорта массой 0,1 кг при затратах на брожение 2 %. Величина упека – 13 %, усушки – 4 %. Влажность теста – 38 %.

**Задание №3.** Рассчитать производительность печи ПТХ 3-3,0×30 при выпечке булочки молочной массой 0,2 кг из пшеничной муки высшего сорта. Продолжительность выпечки – 20 мин.

#### **Билет № 9**

**Задание №1.** Производственная мощность и коэффициент её использования. Анализ и выявление резервов производственной мощности

**Задание №2.** Рассчитать производительность печи Ш2-ХПА-36 при выпечке хлеба минского массой 0,5 кг из смеси муки ржаной сеяной и пшеничной I сорта. Продолжительность выпечки – 25 мин.

**Задание №3.** Определить, с экономией или перерасходом работает предприятие, если ежесуточно вырабатывает 46 т хлебобулочных изделий, в том числе 60 % хлеба пшеничного формового массой 1,0 кг из муки пшеничной II сорта (выход – 143,5 %), 40 % батона нарезного массой 0,4 кг из муки пшеничной I сорта (выход – 137 %). При этом расходует 19,4 т пшеничной муки II сорта и 13,2 т пшеничной муки I сорта.

#### **Билет № 10**

**Задание №1.** Техническое нормирование труда. Установление норм выработки и норм обслуживания

**Задание №2.** Рассчитать затраты на основное и дополнительное сырье, а также транспортно – заготовительные расходы для хлеба подольского. Общий выпуск 1800кг.

**Задание №3.** Рассчитать производительность печи ПТХ 3-3,0×30 при выпечке булочки молочной массой 0,2 кг из пшеничной муки высшего сорта. Продолжительность выпечки – 20 мин.

#### **Билет № 11**

**Задание №1.** Определение группы оплаты труда

**Задание №2.** Рассчитать производительность печи Ш2-ХПА-16 при выпечке батона столового массой 0,3 кг из муки высшего сорта. Продолжительность выпечки – 19 мин.

**Задание №3.** Рассчитать производительность печи ПТХ 3-3,0×30 при выпечке булочки молочной массой 0,2 кг из пшеничной муки высшего сорта. Продолжительность выпечки – 20 мин.

#### **Билет № 12**

**Задание №1.** Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала

**Задание №2.** Товарная продукция в оптовых ценах 7500 тыс.руб. Себестоимость товарной продукции 6800 тыс.руб. Прибыль от внереализованных операций – 150 тыс.руб. Определить прибыль от реализации продукции основной деятельности предприятия, общую балансовую прибыль предприятия и рентабельность.

**Задание №3.** Рассчитать производительность печи ПТХ 3-3,0×30 при выпечке булочки молочной массой 0,2 кг из пшеничной муки высшего сорта. Продолжительность выпечки – 20 мин.

#### **Билет № 13**

**Задание №1.** Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции

**Задание №2.** Рассчитать затраты на основное и дополнительное сырье, а также транспортно – заготовительные расходы для сухарей сдобных. Общий выпуск 190кг.

**Задание №3.** Рассчитать производительность печи ПТХ 3-3,0×30 при выпечке булочки молочной массой 0,2 кг из пшеничной муки высшего сорта. Продолжительность выпечки – 20 мин.

## Билет № 14

**Задание №1.** Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции

**Задание №2.** Рассчитать затраты на основное и дополнительное сырье, а также транспортно – заготовительные расходы для коржей молочных. Общий выпуск 50кг.

**Задание №3.** Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

## Билет № 15

**Задание №1.** Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства

**Задание №2.** В первом квартале предприятие реализовало продукции 5 тысяч штук по цене 80 рублей за единицу. Общие постоянные расходы – 70 тысяч рублей; переменные затраты на единицу - 60 рублей. Во 2 квартале изготовлено на 100 единиц больше, а постоянные расходы удалось сократить на 20%. Определить ему величину прибыли (убытка) от реализации продукции в 1 и во 2 квартале, а так же рентабельность

**Задание №3.** Рассчитать производительность печи ПТХ 3-3,0×30 при выпечке булочки молочной массой 0,2 кг из пшеничной муки высшего сорта. Продолжительность выпечки – 20 мин.

## Билет № 16

**Задание №1.** Суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий

**Задание №2.** Фирма выпустила за год продукции на 17 млн. руб. затраты на производство составили 10 млн. руб., проценты полученные по банковским депозитам 500 т.р.; доходы полученные по ценным бумагам 300 т.р.; арендная плата за арендованное имущество 300 т.р. штрафы уплаченные за нарушение договорных обязательств 410 т.р.; убытки от списанных долгов 10т.р; расходы на благотворительные цели 15т.р.. Определить балансовую прибыль и уровень рентабельности продаж.

**Задание №3.** Рассчитать производительность печи ПТХ 3-3,0×30 при выпечке булочки молочной массой 0,2 кг из пшеничной муки высшего сорта. Продолжительность выпечки – 20 мин.

## Билет № 17

**Задание №1.** Технология и отдельные операции по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, макаронных изделий

**Задание №2.** Определить валовую прибыль предприятия за отчетный период, если выручка от реализации продукции составила 80000 руб.с НДС, полная себестоимость продукции - 55150 руб. В отчетном периоде было реализовано оборудование на сумму 720 руб. с НДС. Его первоначальная стоимость 1120 руб., срок полезного использования – 8 лет, фактического – 5 лет, затраты на реализацию оборудования составили 45 руб. Внереализационные доходы от сдачи имущества в аренду составили 120 руб., штрафные санкции, уплаченные предприятием за нарушения договорной дисциплины, составили за отчетный период 76 руб.

**Задание №3.** Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 11% необходимое для приготовления кекса «Здоровье». Определите выход готовых изделий.

## Билет № 18

**Задание №1.** Факторы, влияющие на технологические процессы производства. Контроль качества сырья

**Задание №2.** Полная себестоимость одного изделия 820 руб. Уровень рентабельности продукции - 12 %. За отчетный период предприятие реализовало 20500 изделий. Прибыль от реализации имущества 520 тыс. руб., от внереализационных операций - 130 тыс. руб. Среднегодовая стоимость ОПФ предприятия 11854,2 тыс. руб. стоимость оборотных средств - 5927,1 тыс. руб. Определить рентабельность реализованной продукции и производственных фондов предприятия.

**Задание №3.** Рассчитать производительность печи ПТХ 3-3,0×30 при выпечке булочки молочной массой 0,2 кг из пшеничной муки высшего сорта. Продолжительность выпечки – 20 мин.

## Билет № 19

**Задание №1.** Правила приемки и отбора проб. Методы определения физико-химических показателей пищевых продуктов.

**Задание №2.** В первом квартале предприятие реализовало продукции 5 тысяч штук по цене 80 рублей за единицу. Общие постоянные расходы – 70 тысяч рублей; переменные затраты на единицу - 60 рублей. Во 2 квартале изготовлено на 100 единиц больше, а постоянные расходы удалось сократить на 20%. Определить ему величину прибыли (убытка) от реализации продукции в 1 и во 2 квартале, а так же ее прирост в абсолютном и относительном выражениях.

**Задание №3.** Определить количество муки и яиц, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката, если мука используется с влажностью 13% и яйца массой брутто 46гр.

## Билет № 20

**Задание №1.** Правила приемки и отбора проб. Анализ качества продукции

**Задание №2.** Определить планируемую прибыль от реализации продукции, в абсолютном выражении и ее рентабельность, если ООО произвело 245 тыс. шт. по цене 460 руб. за единицу продукции. Постоянные расходы- 1450000 тыс. руб.; переменные расходы – 375руб. В следующем году планируется повысить прибыль на 12%.

**Задание №3.** Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

## Билет № 21

**Задание №1.** Технологические инструкции по выполнению работ оператора и аппаратчика автоматизированных технологических линий.

**Задание №2.** Определить прибыль от реализации продукции и рентабельность , если предприятие выпустило изделий А – 1000 шт., изделий В – 2500 шт. Остатки не реализационной продукции на начало года А- 200 шт., В- 150 шт., На конец года В- 50 шт.. Розничная цена изделия А – 80 руб., В- 65 руб., с/с изделия А- 70, В – 50.

**Задание №3.** Рассчитать производительность печи ПТХ 3-3,0×30 при выпечке булочки молочной массой 0,2 кг из пшеничной муки высшего сорта. Продолжительность выпечки – 20 мин.

## Билет № 22

**Задание №1.** Техника безопасности при эксплуатации и обслуживании оборудования.

**Задание №2.** Определить показатели рентабельности производства (общую, расчетную) при условии: величина балансовой прибыли 800 тыс.руб., среднегодовая стоимость основных производственных фондов – 9600 тыс.руб., среднегодовая стоимость нормируемых оборотных

средств составляет 35 % от стоимости основных фондов; освобождаются от платы производственные фонды на сумму 450 тыс.руб., плата за проценты краткосрочного банковского кредита 200 тыс.руб.

**Задание №3.** Определить количество муки и яиц, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката, если мука используется с влажностью 13% и яйца массой брутто 46гр.

### **Билет № 23**

**Задание №1.** Эксплуатация оборудования на автоматизированных технологических линиях.

**Задание №2.** Рассчитать затраты на основное и дополнительное сырье, а также транспортно – заготовительные расходы для сдобы любительской. Общий выпуск 180кг.

**Задание №3.** Определить, сколько штук кекса «Столичного» массой 75гр можно приготовить при наличии 20шт яиц массой брутто 54гр.

### **Билет № 24**

**Задание №1.** Системы безопасности при работе автоматизированных технологических линий по производству хлеба, хлебобулочных изделий.

**Задание №2.** Какую экономию муки можно получить при выработке 20 т хлеба массой 1,0 кг из муки пшеничной II сорта при следующем снижении затрат: упек – на 1 %, усушка – на 1 %, брожение – на 0,5 %? Затраты составляют: упек – 9 %, усушка – 3 %, брожение – 3 %. Влажность теста – 46 %.

**Задание №3.** Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

### **Билет № 25**

**Задание №1.** Системы безопасности при работе автоматизированных технологических линий по производству кондитерских изделий.

**Задание №2.** Рассчитать затраты на основное и дополнительное сырье, а также транспортно – заготовительные расходы для кекса столичного. Общий выпуск 200кг.

**Задание №3.** Составьте технологическую карту и рассчитайте количество муки с влажностью 12,5%, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката.

### **Билет № 26**

**Задание №1.** Системы безопасности при работе автоматизированных технологических линий по производству макаронных изделий .

**Задание №2.** Рассчитать затраты на основное и дополнительное сырье, а также транспортно – заготовительные расходы для торта бисквитного. Общий выпуск 1200кг.

**Задание №3.** Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 15,5%, необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных. На предприятии имеются яйца массой брутто – 56гр. Определите количество яиц, необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных.

### **Билет № 27**

**Задание №1.** Инструктаж для операторов и аппаратчиков автоматизированных технологических линий.

**Задание №2.** Какую экономию муки можно получить за 30 дней при выработке 20 т хлеба из муки пшеничной II сорта массой 1,0 кг при следующем снижении затрат: упек – на 1 %, усушка – на 1 %, затраты на брожение – на 0,5 %? Затраты составляют: упек – 9 %, усушка – 3 %, брожение – 3 %. Влажность теста – 42 %.

**Задание №3.** Определить количество муки и яиц, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката, если мука используется с влажностью 13% и яйца массой брутто 46гр.

#### **Билет № 28**

**Задание №1.** Устранение неисправностей в работе технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных изделий.

**Задание №2.** Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

**Задание №3.** Составьте технологическую карту и рассчитайте количество муки с влажностью 12,5%, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката.

#### **Билет № 29**

**Задание №1.** Организация работы оборудования при производстве хлеба, хлебобулочных изделий.

**Задание №2.** Определите необходимое количество муки и воды для приготовления 200шт булочек дрожжевых массой 100г, если на предприятие поступила мука с влажностью 15%.

**Задание №3.** Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 11% необходимое для приготовления кекса «Здоровье». Определите выход готовых изделий.

#### **Билет № 30**

**Задание №1.** Организация работы оборудования при производстве кондитерских изделий.

**Задание №2.** При изготовлении 1000шт булочек расход муки должен составить 40кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 13%. Сколько потребуется муки с данной влажностью для приготовления 1000 булочек? Определите количество воды и выход изделий.

**Задание №3.** Определите количество муки для приготовления 30кг бисквита основного, если используется мука влажностью 16%. Определите выход готовых изделий.

#### 4 Список рекомендуемой литературы

##### Основные источники:

1. Иванилова, С. В. Экономика организации : учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 152 с. — ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77010>.

2. Борисова, С. В. Проектирование хлебопекарных предприятий : учебное пособие / С. В. Борисова. — Казань : КНИТУ, 2013. — 148 с. — ISBN 978-5-7882-1463-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/73385> (дата обращения: 12.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### Дополнительные источники:

1. Трофимова, Л. А. Менеджмент. Методы принятия управленческих решений : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Трофимова, В. В. Трофимов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01144-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513474>.

2. Горбашко, Е. А. Управление качеством : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14893-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512212>.

##### Интернет-ресурсы

1. Агрономический портал Растениеводство, земледелие. Форма доступа: <http://agronomy.ru>.

2. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru> Агропоиск.

3. Информационный портал Эффективное сельское хозяйство. Форма доступа: <http://www.nbchr.ru/virt5/page13.htm>

4. Библиотека сельскохозяйственной литературы. Форма доступа: <http://www.pravya.ru/praktikum-po-zemledeliyu/index.php>

5. Электронная энциклопедия сельского хозяйства. Форма доступа: [http://encdic.com/enc\\_selhoz/Mehanizacija-selskogo-hozjastva-1970.html](http://encdic.com/enc_selhoz/Mehanizacija-selskogo-hozjastva-1970.html).

6. <https://agroru.com> – агропортал. Сельское хозяйство в России.

Приложение А  
(обязательное)

**Аттестационный лист  
профессиональной деятельности обучающегося  
во время учебной практики**

ФИО \_\_\_\_\_,

Обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе, группы \_\_\_\_\_, по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

*код и наименование специальности*

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

*наименование профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_ 36 \_\_\_\_\_ час., \_\_\_\_\_ 8 \_\_\_\_\_ семестр, с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации \_\_\_\_\_

*наименование организации, юридический адрес*

Сведения об выполняемых работах во время учебной практики

Виды работ	Виды работ освоены/не освоены
Освоение навыков расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг совместно с руководителем практики.	
Освоение навыков разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий совместно с руководителем практики.	
Освоение навыков организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями совместно с руководителем практики.	
Освоение навыков организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования совместно с руководителем практики.	
Освоение навыков по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования.	
Освоение навыков проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	
Освоение навыков ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья.	
Совместно с руководителем практики освоение навыков обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций.	
Совместно с руководителем практики освоение навыков определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий.	
Совместно с руководителем практики освоение навыков оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции.	

Оценка \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_. \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от  
Царкосельского аграрно-  
технологического колледжа

М.П.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)



Приложение Б  
(обязательное)

**Аттестационный лист  
профессиональной деятельности обучающегося  
во время производственной практики**

ФИО \_\_\_\_\_.

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе, группы \_\_\_\_\_, по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

*код и наименование специальности*

успешно прошел(ла) производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

*наименование профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_ 36 \_\_\_\_\_ час., \_\_\_\_\_ 8 \_\_\_\_\_, семестр с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

В организации \_\_\_\_\_

*наименование организации, юридический адрес*

Сведения об выполняемых работах во время производственной практики

Виды работ	Виды работ освоены/не освоены
Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг.	
Разработка 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.	
Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования.	
Эксплуатация и обслуживанию технологического оборудования.	
Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	
Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья.	
Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций.	
Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий.	
Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции.	
Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	

Оценка \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_. \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от  
Царкосельского аграрно-  
технологического колледжа

М.П.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

Приложение В  
(Обязательное)

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ**

ФИО \_\_\_\_\_  
обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе, \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_, по специальности 19.02.11  
«Технология продуктов питания из растительного сырья»

код и наименование специальности

ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и  
кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

наименование профессионального модуля

Оценка квалификационного экзамена

№ задания	Критерий	Полученные баллы
1	Степень знания организационного и технологического обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
2	Степень владения методикой организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
3	Степень владения методикой технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
<b>Итого</b>		

Итоговая оценка:

в баллах \_\_\_\_\_ по пятибалльной шкале \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 20\_\_ г.

Председатель экспертной группы

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

Члены экспертной группы

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

Приложение Г  
(обязательное)

## ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе группы \_\_\_\_\_ по специальности 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 332 часа с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.02.01 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Диф.зачет	
МДК.02.02 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Диф.зачет	
УП 02.01 Учебная практика	Диф.зачет	
ПП 02.01 Производственная практика	Диф.зачет	

### Итоги демонстрационного экзамена по профессиональному модулю

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность расчёта плановых показателей выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях;</li> <li>- правильность определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях;</li> <li>- правильный расчет экологического риска и оценки ущерба, причиняемого окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- грамотный проведение инструктажа операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</li> <li>- своевременный контроль выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</li> <li>- правильная организация работы по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях;</li> <li>- рациональное использование информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов</li> </ul>	

	<p>питания на автоматизированных технологических линиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применение методов контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</li> </ul> <p>осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>	
<p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание основных технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</li> <li>- точный расчёт производственных рецептур хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</li> <li>- определение технологической эффективности работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</li> <li>- осуществление технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики;</li> <li>- грамотное использование средств механизации и автоматизации технологических процессов;</li> <li>- точное проектирование, подбор оборудования и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</li> </ul> <p>знание видов и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте и анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определение этапов решения задач и выявление и эффективного поиска информации, необходимой для решения задач и/или проблем;</li> <li>- составление плана действия и определения необходимых ресурсов;</li> <li>- владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах и реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивание результатов и последствий своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> <li>- отслеживание актуальных профессиональных и социальных контекстов, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- определение основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- выявление алгоритма выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- применение методов работы в профессиональной и смежных сферах и структуре плана для решения задач, а также порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение задач для поиска информации и необходимых источников информации;</li> <li>- планирование процесса поиска; структурирование получаемой информации и выделение наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивание практической значимости результатов поиска и оформление результатов поиска, применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использование современного программного обеспечения и использование различные цифровых средств для решения профессиональных задач, а также номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- применение приемов структурирования информации и формата оформления результатов поиска информации, современных средства и</li> </ul>	

	устройства информатизации, а также порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, том числе с использованием цифровых средств.	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности и применение современной научной профессиональной терминологии;</li> <li>- определение и выстраивание траектории профессионального развития и самообразования и выявление достоинства и недостатков коммерческой идеи;</li> <li>- презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформление бизнес-план и расчёт размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности и презентовать бизнес-идею и определение источников финансирования;</li> <li>- ориентирование в содержании актуальной нормативно правовой документации и современной научной и профессиональной терминологии;</li> <li>- определение возможных траекторий профессионального развития и самообразования;</li> <li>- применение основ предпринимательской деятельности, основ финансовой грамотности и правил разработки бизнес-планов, порядка выстраивания презентации;</li> <li>- ориентирование в кредитных банковских продуктах.</li> </ul>	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация работы коллектива и команды и взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- ориентирование в психологических основах деятельности коллектива, психологических особенностях личности;</li> <li>- применение основ проектной деятельности.</li> </ul>	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотное изложение своих мыслей и оформление документов по профессиональной тематике на государственном языке, проявление толерантности в рабочем коллективе, а также понимание особенностей социального и культурного контекста и правил оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывание и понимание значимости своей специальности;</li> <li>- применение стандартов антикоррупционного поведения;</li> <li>- понимание сущности гражданско-патриотической позиции, российских духовно-нравственных ценностей значимости профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- понимание стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</li> </ul>	

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение нормы экологической безопасности и определение направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществление работы с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организация профессиональной деятельности с учетом знаний об изменении климатических условий региона и правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- применение основных ресурсы, задействованных в профессиональной деятельности и выбор путей обеспечения ресурсосбережения.</li> </ul>	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользование средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;</li> <li>- понимание роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- применение основ здорового образа жизни в условиях профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.</li> </ul>	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимание тексты на базовые профессиональные темы и участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- построение простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности и кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- написание простых связных сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- понимание основных общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) и лексического минимума, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, а также особенности произношения и правила чтения текстов профессиональной направленности.</li> </ul>	

Вид профессиональной деятельности \_\_\_\_\_ на оценку \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 20\_\_ г.

Председатель экспертной группы

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

Члены экспертной группы

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)