

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Царскосельский аграрно-технологический колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



Т.М. Челей

«27» июня 2025

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Специальность

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация
техник-технолог

Форма обучения
Очная

Санкт-Петербург
2025

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.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Цель фонда оценочных средств. Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля **ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения**

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 – 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 - планирования основных показателей производственного процесса;

ПО2 - оценка эффективности производственного процесса;

ПО3 - принятие управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения;

ПО4 - принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПО5 - расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;

ПО6 - обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

ПО7 - участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда;

ПО8 - расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации;

ПО9 - проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;

ПО10 - учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.

уметь:

У1 - рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;

У2 - оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;

У3 - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;

У4 - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;

У5 - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;

У6 - обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;

У7 - осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;

У8 - принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;

У9 - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;

У10 - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;

У11 - определять потребности в рабочей силе;

У12 - вести учет рабочего времени;

У13 - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.

знать:

31 - принципы и формы организации производственного процесса;

32 - методики расчета выхода готовой продукции;

33 - структура издержек производства и пути снижения затрат;

34 - методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям;

35 - основные приемы организации работ исполнителей;

36 - способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива;

37 - основные приемы организации работы трудового коллектива;

38 - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья;

39 - основы производственного учета;

310 - материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени.

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

Код	Наименование компетенции
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию
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 личностно 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 4.1-4.5 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 4.1-4.5 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
Практический опыт: ПО1 - планирования основных показателей производственного процесса; ПО2 - оценка эффективности производственного процесса; ПО3 - принятие управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; ПО4 - принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;	ОК 01, ОК 09 ПК 4.1-4.5 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16	- владение навыками планирования основных показателей производственного процесса; - владение навыками оценки эффективности производственного процесса; - освоение навыков принятия управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; - освоение навыков принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья,

<p>ПО5 - расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; ПО6 - обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;</p> <p>ПО7 - участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда;</p> <p>ПО8 - расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</p> <p>ПО9 - проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</p> <p>ПО10 - учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.</p>		<p>вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение навыками расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; - владение навыками обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; - владение навыками участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; - владение навыками расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации; - освоение навыков проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; - владение навыками учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.
--	--	--

<p>Умения:</p> <p>У1 - рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;</p> <p>У2 - оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>У3 - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>У4 - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>У5 - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>У6 - обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;</p> <p>У7 - осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;</p> <p>У8 - принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции, проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>У9 - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p> <p>У10 - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>У11 - определять потребности в рабочей силе;</p> <p>У12 - вести учет рабочего времени;</p> <p>У13 - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной</p>	<p>ОК 01, ОК 09 ПК 4.1-4.5 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16</p>	<p>- самостоятельный расчет выхода готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;</p> <p>- самостоятельное оформление и проверка планов работы по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>- самостоятельный расчет потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>- самостоятельное проведение инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>- самостоятельная организация бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;</p> <p>- самостоятельное обеспечение безопасных условий труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;</p> <p>- самостоятельное осуществление анализа и оценки работы трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;</p> <p>- самостоятельное принятие управленческих решений по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению</p>
---	--	--

<p>безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.</p>		<p>продукции, проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельное составление отчетов по расходу сырья, материалов и тары; - самостоятельное ведение учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; - самостоятельное определение потребности в рабочей силе; - самостоятельное ведение учета рабочего времени; - самостоятельное соблюдение правил и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.
<p>Знания:</p> <p>31 - принципы и формы организации производственного процесса;</p> <p>32 - методики расчета выхода готовой продукции;</p> <p>33 - структура издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>34 - методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям;</p> <p>35 - основные приемы организации работ исполнителей;</p> <p>36 - способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива;</p> <p>37 - основные приемы организации работы трудового коллектива;</p> <p>38 - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>39 - основы производственного учета;</p>	<p>OK 01, OK 09 ПК 4.1-4.5 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16</p>	<p>- точность и полнота знаний принципов и форм организации производственного процесса;</p> <p>- точность и полнота знаний методики расчета выхода готовой продукции;</p> <p>- точность и полнота знаний структуры издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>- точность и полнота знаний методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям;</p> <p>- точность и полнота знаний основных приемов организации работ исполнителей;</p> <p>- точность и полнота знаний способов и показателей оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива;</p> <p>- точность и полнота знаний основных приемов организации работы трудового коллектива;</p> <p>- точность и полнота знаний правил и принципов разработки должностных обязанностей,</p>

310 - материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени.		графиков работы и табеля учета рабочего времени, способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; - точность и полнота знаний основ производственного учета; - точность и полнота знаний материального баланса сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени.
---	--	---

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения	8 семестр – дифференцированный зачет
УП 04.01 Учебная практика	8 семестр – дифференцированный зачет
ПП 04.01 Производственная практика	8 семестр – дифференцированный зачет
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	8 семестр – демонстрационный экзамен

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 нетной 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.04.01 Организация работы структурного подразделения

Тема 1.1. Тема 1.1. Планирование, организация и руководство работой структурного подразделения

Контрольные вопросы:

1. Что такое планирование в управлении и почему оно важно для структурного подразделения?
2. Какие виды планов существуют и как они применяются в работе подразделения?
3. Как определить приоритеты задач на уровне структурного подразделения?
4. Какие методы используются для оценки результатов выполнения планов?
5. Как формируется структура управления в подразделении?
6. Какой подход к делегированию полномочий наиболее эффективен?
7. Какие факторы следует учитывать при организации работы команды?
8. Каковы основные принципы эффективной организации рабочего процесса?
9. Как оценивается эффективность коммуникации внутри структурного подразделения?
10. Что такое SWOT-анализ и как он может быть применен в организационном процессе?
11. Как создать и поддерживать мотивацию сотрудников в соответствии с целями подразделения?
12. Какие инструменты используются для контроля выполнения задач и сроков?
13. Как управлять конфликтами внутри команды?
14. Какой процесс используется для разработки стратегии структурного подразделения?
15. Как внедрять изменения в организационную структуру или процессы?
16. Какова роль руководителя в формировании корпоративной культуры?
17. Как планировать бюджет и ресурсы для структурного подразделения?
18. Какие методы анализа данных помогают в принятии управленческих решений?
19. Как обеспечить качество работы подразделения?
20. Как и когда проводить оценку результатов работы структурного подразделения?

Тема 1.2. Психология общения

Контрольные вопросы:

1. Что такое общение и какие его основные функции?
2. Какие компоненты включает в себя процесс общения?
3. Какова роль невербальной коммуникации в общении?
4. Каковы основные типы общения (формальное и неформальное)?
5. Что такое активное слушание и какие методы его осуществления?
6. Какие барьеры могут препятствовать эффективному общению?
7. Как эмоции влияют на процесс общения между людьми?
8. Каковы основные стили общения и их характеристики?
9. Какие техники можно использовать для улучшения навыков общения?
10. Как культурные различия влияют на стиль и восприятие общения?
11. Что такое асертивность и почему она важна в общении?
12. Каковы основные приемы управления конфликтами в межличностном общении?
13. Как можно развивать эмпатию в процессе общения?
14. В чем разница между манипуляцией и убеждением в общении?
15. Как тональность и выбор слов могут менять смысл сообщения?
16. Каково значение обратной связи в процессе общения?
17. Какие психологические теории объясняют процесс восприятия других людей?

18. Каковы основные ошибки, которые люди совершают в общении?
19. Как общение в группах отличается от индивидуального общения?
20. Как использовать психологические приемы для улучшения делового общения?

Тема 1.3. Анализ результатов деятельности структурного подразделения

Контрольные вопросы:

1. Что такое анализ результатов деятельности и зачем он нужен для структурного подразделения?
2. Какие ключевые показатели эффективности (KPI) можно использовать для анализа работы подразделения?
3. Какова методика сбора данных для анализа результатов деятельности?
4. Как проводить сравнительный анализ результатов работы подразделения в разные периоды?
5. Какие инструменты и методы визуализации данных помогают в анализе результатов?
6. Каковы основные этапы анализа результатов деятельности структурного подразделения?
7. Как анализ результатов может повлиять на принятие управленческих решений?
8. Какие факторы нужно учитывать при оценке результатов работы сотрудников?
9. Как анализировать эффективность использования ресурсов в подразделении?
10. Какова роль внешних факторов (экономических, социальных и т.д.) в оценке результатов деятельности?
11. Как проводить SWOT-анализ для оценки сильных и слабых сторон подразделения?
12. Какие методики оценки клиентской удовлетворенности можно использовать?
13. Как выявлять причины неэффективности работы подразделения?
14. Какова важность регулярного мониторинга и анализа результатов?
15. Какие ошибки часто допускаются при анализе результатов деятельности?
16. Как использовать результаты анализа для планирования будущей деятельности подразделения?
17. Как проводить анализ рисков, связанных с результатами работы подразделения?
18. Какова роль внутреннего аудита в процессе анализа результатов деятельности?
19. Как обеспечивается прозрачность и объективность анализа данных?
20. Какие стратегии можно разработать на основе анализа результатов для улучшения деятельности подразделения?

Тема 1.4. Нормативно-правовое регулирование в области руководства структурным подразделением

Контрольные вопросы:

1. Что такое нормативно-правовое регулирование и как оно влияет на управление структурным подразделением?
2. Какие основные законодательные акты регулируют трудовые отношения в организациях?
3. Какова роль трудового кодекса в управлении структурным подразделением?
4. Какие права и обязанности руководителя определены в нормативно-правовых актах?
5. Каковы основные принципы защиты прав работников в сфере трудового законодательства?
6. Какие требования к охране труда установлены действующим законодательством?
7. Каковы основные нормативные документы, регулирующие стимулирование и оценку деятельности сотрудников?
8. Как осуществляется ответственность за нарушение трудового законодательства в структурном подразделении?
9. Как следует организовать соблюдение норм охраны здоровья и безопасности труда в подразделении?
10. Какие права имеет работодатель в рамках трудового законодательства?

11. Как регулируется процесс увольнения работников в соответствии с действующей нормативной базой?
12. Какие меры предусмотрены для разрешения трудовых споров?
13. Каковы особенности регулирования рабочих часов и времени отдыха в рамках не менее двух статей трудового кодекса?
14. Как организовать обучение и повышение квалификации работников в соответствии с законодательством?
15. Какие обязательства у работодателя в области социальной защиты работников?
16. Как осуществляется контроль за соблюдением норм трудового законодательства в организации?
17. Какие документы необходимо вести в структурном подразделении для отчетности по трудовым вопросам?
18. Как взаимодействовать с профсоюзами и их представителями в сфере трудовых отношений?
19. Как применяется понятие дискриминации в трудовых отношениях, и какие меры защиты предусмотрены?
20. Какие изменения в законодательстве в последние годы оказали влияние на управление структурными подразделениями?

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 04.01 Организация работы структурного подразделения

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 планирования основных показателей производственного процесса совместно с руководителем практики.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 1
Освоение навыков оценки эффективности производственного процесса совместно с руководителем практики.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 1
Освоение навыков принятия управленческих решений по организации производственного процесса совместно с руководителем практики, планирования работ структурного подразделения.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 2
Освоение навыков оценки эффективности деятельности структурного подразделения.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 1
Совместно с руководителем практики участие в принятии управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 3
Совместно с руководителем практики освоение навыков в расчете потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 4
Освоение навыков обеспечения безопасных условий труда на производстве совместно с руководителем практики.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 5
Совместно с руководителем практики освоение навыков разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 6
Совместно с руководителем практики участие в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 7
Освоение навыков расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 8
Освоение навыков расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 9
Освоение навыков проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию, составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары совместно с руководителем практики	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 10
Освоение навыков учета брака и анализ причин образования дефектов продукции.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 10

Производственная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ОК, ПК, ЛР, У, ПО)
Планирования основных показателей производственного процесса.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 1
Оценка эффективности производственного процесса.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 1
Принятие управленческих решений по организации производственного процесса совместно с руководителем практики, планирования работ структурного подразделения.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 2
Оценка эффективности деятельности структурного подразделения.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 1
Участие в принятии управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 3
Расчет потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 4
Обеспечение безопасных условий труда на производстве совместно с руководителем практики.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 5
Освоение навыков разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 6
Участие в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 7
Расчет экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 8
Расчет суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 9
Проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию. составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 10
Учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 10

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 **Обеспечение деятельности структурного подразделения**

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 04.01.

Задание 2 и 3 составлено на знаниях и умениях полученных при освоении МДК 04.01.

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, являющиеся 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 прохождении 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 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 № 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 080/3ТРГ-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 сеянной 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 внедрившихся 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 внерализационных 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 PROFобразование: [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.
6. <https://agroru.com> – агропортал. Сельское хозяйство в России.

Приложение А
(обязательное)

Аттестационный лист
профессиональной деятельности обучающегося
во время учебной практики

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.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

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

Оценка _____

Дата _____. _____. 20__ г.

Руководитель практики от
Царскосельского 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 практике

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 практику по профессиональному модулю ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

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

Оценка _____

Дата _____. _____. 20__ г.

Руководитель практики от
Царскосельского 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.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
наименование профессионального модуля _____

Оценка квалификационного экзамена

№ задания	Критерий	Полученные баллы
1	Степень знания расчета основных производственных показателей	
2	Степень владения уровнем организации работы трудового коллектива	
3	Степень владения методикой ведения учетно-учетной документации	
Итого		

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.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

в объеме 150 часа с « _____ » 20 ___ г. по « _____ » 20 ___ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения	Диф.зачет	
УП 04.01 Учебная практика	Диф.зачет	
ПП 04.01 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 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	- участие в планировании основных показателей производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - выполнение расчета выхода продукции в ассортименте; - составление калькуляции себестоимости продукции; - расчет заработной платы; - расчет экономических показателей структурного подразделения организации.	
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	- составление планов работы структурных подразделений	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	- контроль качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания; - расчет потребности производства в сырье, нормирование рабочего времени исполнителей; - подбор и оценка персонала; - организация рабочих мест.	
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	- проведение хронометражка и фотографии рабочего дня; - обработка результатов хронометражка и фотографии рабочего дня; - расчет показателей производительности труда и её роста; - расчет суммы прибыли, процента рентабельности; расчет показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств.	
ПК 4.5 Вести учетно-отчетную документацию	- ведение табеля учета рабочего времени работников; - оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - проверка товарного оформления и хранения продукции; - оформления документов на отпущенную продукцию; - составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; - учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	- распознавание задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте и анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	

деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - определение этапов решения задач и выявление и эффективного поиска информации, необходимой для решения задач и/или проблем; - составление плана действия и определения необходимых ресурсов; - владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах и реализовывать составленный план; - оценивание результатов и последствий своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - отслеживание актуальных профессиональных и социальных контекстов, в котором приходится работать и жить; - определение основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - выявление алгоритма выполнения работ в профессиональной и смежных областях; <p>применение методов работы в профессиональной и смежных сферах и структуре плана для решения задач, а также порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p>	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач для поиска информации и необходимых источников информации; - планирование процесса поиска; структурирование получаемой информации и выделение наиболее значимое в перечне информации; - оценивание практической значимости результатов поиска и оформление результатов поиска, применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения и использование различные цифровых средств для решения профессиональных задач, а также номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - применение приемов структурирования информации и формата оформления результатов поиска информации, современных средства и 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"> - определение актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности и применение современной научной профессиональной терминологии; - определение и выстраивание траектории профессионального развития и самообразования и выявление достоинства и недостатков коммерческой идеи; - презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформление бизнес-план и расчёт размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности и презентовать бизнес-идею и определение источников финансирования; - ориентирование в содержании актуальной нормативно правовой документации и современной научной и профессиональной терминологии; - определение возможных траекторий профессионального развития и самообразования; - применение основ предпринимательской деятельности, основ финансовой грамотности и правил разработки бизнес-планов, порядка выстраивания презентации; - ориентирование в кредитных банковских продуктах. 	

OK 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> - организация работы коллектива и команды и взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - ориентирование в психологических основах деятельности коллектива, психологических особенностях личности; - применение основ проектной деятельности. 	
OK 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
OK 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	<ul style="list-style-type: none"> - описывание и понимание значимости своей специальности; - применение стандартов антикоррупционного поведения; - понимание сущности гражданско-патриотической позиции, российских духовно-нравственных ценностей значимости профессиональной деятельности по специальности; - понимание стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. 	
OK 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"> - соблюдение нормы экологической безопасности и определение направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществление работы с соблюдением принципов бережливого производства; - организация профессиональной деятельности с учетом знаний об изменении климатических условий региона и правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - применение основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности и выбор путей обеспечения ресурсосбережения. 	
OK 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"> - использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользование средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; - понимание роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - применение основ здорового образа жизни в условиях профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности. 	
OK 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - построение простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности и кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - написание простых связных сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - 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. 	

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)