

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

---

Колледж  
(на правах факультета непрерывного профессионального образования)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа



Т.М. Челей

«31» марта 2023

**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  
2023

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств .....	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	5
3. Задания для оценивания и критерии оценки .....	9
4. Список рекомендуемой литературы .....	22

# 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 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

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 экзамен по модулю. Результатом проведения экзамена по модулю 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 -расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации;

ПО8 -проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;

ПО9 - 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; требования к рабочему месту по проведению исследований и правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования;

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

№ п/п	Контролируемые разделы (МДК) по ПМ	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения	ОК 01; ОК 09; ПК 4.1-4.5,	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 - планирования основных показателей производственного процесса;</p> <p>ПО2 - оценка эффективности производственного процесса;</p> <p>ПО3 - принятие управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения;</p> <p>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;</p> <p>ПО5 -расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;</p> <p>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 -расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</p> <p>ПО8 -проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</p> <p>ПО9 - учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.</p>	<p>ОК 01; ОК 09; ПК 4.1-4.5,</p>	<p>- владение навыками планировании основных показателей производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; выполнение расчета выхода продукции в ассортименте; составление планов работы структурных подразделений; 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; проведение хронометража и фотографии рабочего дня; 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;</p>
<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</p>	<p>ОК 01; ОК 09; ПК 4.1-4.5,</p>	<p>- самостоятельный расчет потребности производства в сырье;</p> <p>- самостоятельное выполнение расчета выхода продукции в ассортименте;</p> <p>- самостоятельное составление планов работы структурных подразделений;</p>

<p>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 безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельное проведение хронометража и фотографии рабочего дня,</li> <li>- самостоятельное составление табеля учета рабочего времени работников;</li> <li>- самостоятельное составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</li> <li>- самостоятельный анализ причин образования дефектов продукции;</li> </ul>
<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>ОК 01; ОК 09; ПК 4.1-4.5,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность и полнота знаний по организации производственного процесса;</li> <li>- точность и полнота знаний методики расчета выхода готовой продукции;</li> <li>- точность и полнота знаний структура издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>- точность и полнота знаний методики расчета экономических</li> </ul>

<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; требования к рабочему месту по проведению исследований и правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования;</p> <p>39 - основы производственного учета;</p> <p>310 - материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени</p>		<p>показателей, принципы планирования работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность и полнота знаний основных приемов организации работ исполнителей;</li> <li>- точность и полнота знаний показатели оценки качества работ,</li> <li>- точность и полнота знаний основных приемов организации работы трудового коллектива;</li> <li>- точность и полнота знаний правил и принципов разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>- точность и полнота знаний требований к рабочему месту;</li> <li>- точность и полнота знаний правил подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования;</li> <li>- точность и полнота знаний основы производственного учета;</li> <li>- точность и полнота знаний правил оформления отчетов по расходу сырья, материалов и тары;</li> <li>- точность и полнота знаний требований охраны труда санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</li> </ul>
---	--	--

#### 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
<b>ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	<b>8 семестр – экзамен по модулю</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.04.01 Организация работы структурного подразделения**

##### **Типовые вопросы для устного опроса**

1. Раскройте понятие производственного менеджмента.
2. Что является объектом, предметом, целью и задачами производственного менеджмента?
3. Назовите основные функции производственного менеджмента.
4. Перечислите современные принципы научной организации труда.
5. В чем заключается цель и задачи управления производством?
6. Что представляет собой производственный процесс? Какова его структура?
7. Каким образом классифицируются производственные процессы?
8. В чем состоит отличие между простыми и сложными циклическими процессами?
9. Какие выделяют формы организации производства?
10. Что включает в себя производственная структура предприятия?
11. Назовите основные типы производственной структуры предприятия.
12. Назовите основные элементы производственной структуры цеха.
13. Каким образом классифицируются рабочие места?
14. Что входит в круг работ по организации рабочего места?

15. Что входит в техническую оснащенность рабочего места?
16. В чем сущность кадрового планирования?
17. Перечислите задачи кадровой работы на предприятии.
18. Назовите принципы кадрового планирования.
19. Что такое кадровый потенциал?
20. Перечислите направления кадровой политики.
21. Что представляет собой оценка эффективности управления персоналом?
22. Когда и с какой частотой следует проводить оценку эффективности управления персоналом?
23. Перечислите критерии оценки в области эффективности управления персоналом.
24. Назовите методы определения эффективности затрат на персонал.
  1. Что такое планирование затрат?
  2. Перечислите методы планирования затрат.
  3. В чем сущность формирования прибыли?
  4. Назовите функции и порядок формирования прибыли?
  5. Какой счет служит для учета движения нераспределенной прибыли и фондов специального назначения?
2. Цели и задачи финансового планирования.
  3. Назовите общие положения финансового планирования.
  4. Финансовое прогнозирование на предприятии: цели, задачи, методы.
  5. Перечислите методы финансового планирования.
1. В чем сущность и необходимость бизнес-плана?
  2. Перечислите цели и функции бизнес – плана.
  3. Назовите этапы подготовки и разработки бизнес-плана.
  4. Структура и содержание бизнес-плана.
1. Для чего предназначена техническая база? Дайте определение.
  2. Перечислите пути совершенствования технической базы предприятия.
  3. Назовите основную концепцию обновления технической базы.
  4. С какой периодичностью требуется обновление оборудования, как это спрогнозировать

## Тестовые задания

### Вариант 1

1. В чем заключается роль общественного питания как отрасли народного хозяйства:
  - А) в обеспечении населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом;
  - Б) в организации производства и реализации готовой пищи, обслуживании посетителей;
  - В) в обеспечении населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом, профессией, состоянием здоровья людей, а также климатическими условиями?
2. Укажите схему технологического процесса доготовочного предприятия:
  - А) прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов;
  - Б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
  - В) прием и хранение сырья, обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции.
3. Укажите схему технологического процесса предприятия с полным (законченным) технологическим циклом:
  - А) прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
  - Б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к

употреблению продукции; реализация продукции;  
В) прием и хранение сырья, обработка сырья; изготовление полуфабрикатов.

4. Укажите схему технологического процесса заготовочного предприятия:

А) прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов;  
приготовление

готовой к употреблению продукции; реализация продукции;

Б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;

В) прием и хранение сырья, обработка сырья; изготовление полуфабрикатов.

5. Какие факторы необходимо учитывать при определении типа предприятия:

А) ассортимент продукции, методы обслуживания, качество обслуживания;

Б) ассортимент продукции, техническую оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания, номенклатура предоставляемых услуг, квалификация персонала;

В) техническую оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания?

6. Назовите метод управления основанный на прямых директивных указаниях:

А) экономический;

Б) социально-психологический;

В) организационно-административный;

Г) нет правильного варианта ответа.

7. За совершение дисциплинарного проступка, работодатель имеет право применить дисциплинарное взыскание:

А) замечание;

Б) выговор;

В) увольнение по соответствующим основаниям;

Г) все варианты верны.

8. Назовите психологический метод воздействия, основанный на сочетании просьбы и убеждения:

А) совет;

Б) побуждение;

В) внушение;

Г) вовлечение.

9. Назовите базовые элементы, задействованные в коммуникационном процессе:

А) отправитель, канал, получатель;

Б) отправитель, сообщение, получатель;

В) отправитель, сообщение, канал, получатель;

Г) нет правильного варианта ответа.

10. Назовите вид планирования, с помощью которого прогнозируются перспективная потребность

в новых видах продукции, товарная и сбытовая стратегия предприятия:

А) стратегическое планирование;

Б) текущее планирование;

В) оперативное планирование;

Г) нет правильного варианта ответа.

11. В каком разделе бизнес-плана приводятся методы ценообразования, стимулирования продаж,

схема распространения товаров и т.д:

- А) план маркетинга;
- Б) организационный план;
- В) финансовый план;
- Г) план производства.

12. В этом разделе бизнес-плана приводится информация, характеризующая структуру фирмы,

сведения о персонале:

- А) план маркетинга;
- Б) план производства;
- В) организационный план;
- Г) финансовый план.

13. Данный вид контроля осуществляется после реализации решения для проверки правильности

его исполнения:

- А) предварительный контроль;
- Б) оперативный контроль;
- В) заключительный контроль;
- Г) текущий контроль.

14. По отношению к объему производства затраты подразделяются на:

- А) производственные и непроизводственные;
- Б) прямые и косвенные;
- В) переменные и постоянные;
- Г) текущие и единовременные.

15. Полная себестоимость продукции включает в себя:

- А) затраты цеха на производство данного вида продукции;
- Б) затраты на производство и реализацию продукции;
- В) цеховую себестоимость и общехозяйственные расходы;
- Г) технологическую себестоимость.

16. Как называется цена, которая устанавливается по согласованию сторон на определенные сроки

и объемы продукции?

- А) государственная;
- Б) договорная;
- В) мировая;
- Г) биржевая.

17. Назовите, что входит в структуру цены?

- А) себестоимость;
- Б) прибыль;
- В) все ответы верны;
- Г) нет правильного варианта ответа.

18. Назовите цену, которая формируется на стадии производства товара:

- А) оптовая цена;
- Б) свободно – отпускная;
- В) закупочная;
- Г) розничная.

19. Торговая надбавка – это:
- А) затраты торговой организации на оплату труда, аренду и прочие затраты;
  - Б) прибыль торговой организации от результатов ее деятельности;
  - В) процент от цены закупки;
  - Г) нет правильного варианта ответа.
20. Государственное регулирование ценообразования распространяется на:
- А) хлеб и хлебобулочные изделия;
  - Б) коммунальные платежи;
  - В) лекарственные средства;
  - Г) все ответы верны.
21. Из ниже перечисленных, назовите факторы, способствующие снижению цен:
- А) монополия предприятия;
  - Б) снижение издержек производства и обращения;
  - В) производство нового товара;
  - Г) рост цены рабочей силы.
22. Денежные средства, поступающие на расчетный счет предприятия за реализованную продукцию, называют:
- А) валовая прибыль;
  - Б) чистая прибыль;
  - В) выручка от реализации;
  - Г) нет правильного варианта ответа.
23. Источником возврата заемных средств является:
- А) выручка от реализации;
  - Б) доход;
  - В) прибыль предприятия;
  - Г) оборотные средства.
24. Средства направляются на социальное развитие предприятия из:
- А) фонда накопления;
  - Б) фонда потребления;
  - В) амортизационных отчислений;
  - Г) заемных средств.
25. Сопоставляя выручку от реализации продукции и себестоимость, можно определить:
- А) амортизационные отчисления;
  - Б) доход;
  - В) прибыль;
  - Г) собственные средства предприятия.
26. Прибыль предприятия является:
- А) источником финансирования производственных и социальных расходов;
  - Б) источником дополнительного финансирования работников;
  - В) показателем эффективности деятельности предприятия;
  - Г) все ответы верны.
27. Как называется остаток после уплаты из валовой прибыли установленных законом налогов:
- А) доход;
  - Б) чистая прибыль;

- В) выручка от реализации;
- Г) нет правильного варианта ответа.

28 Как рассчитать рентабельность?

- А) как отношение прибыли к себестоимости без учета эффективности использования производственных фондов;
- Б) как отношение прибыли к сумме основных фондов и оборотных средств;
- В) все варианты верны;
- Г) нет правильного варианта ответа.

29. Управление предприятием включает следующие подсистемы:

- А) управление персоналом;
- Б) управление маркетингом;
- В) управление финансами;
- Г) все варианты верны.

30. Назовите метод управления, основанный на использовании моральных стимулов к труду:

- А) экономический;
- Б) социально-психологический;
- В) организационно-административный;
- Г) нет правильного варианта ответа.

31. Форма распорядительного воздействия, обязывающая подчиненных точно исполнять принятые

решения в установленные сроки это:

- А) приказ;
- Б) распоряжение;
- В) указания;
- Г) инструкции.

32. Назовите психологический способ воздействия, оказываемый путем личного примера руководителя или иного лидера:

- А) убеждение;
- Б) подражание;
- В) побуждение;
- Г) вовлечение.

33. Принятие управленческого решения осуществляется:

- А) единолично - ответственным руководителем;
- Б) группой ответственных работников;
- В) согласованием с различными органами;
- Г) все ответы верны.

34. Назовите вид планирования, с помощью которого определяются промежуточные цели организации в рамках перспективного планирования:

- А) стратегическое планирование;
- Б) текущее планирование;
- В) оперативное планирование;
- Г) нет правильного варианта ответа.

35. В каком разделе бизнес-плана приводится информация о всех возможных проблемах, которые

могут осложнить реализацию проекта и методы защиты от их влияния:

- А) план маркетинга;
- Б) организационный план;
- В) оценка рисков;
- Г) план производства.

36. Этот раздел бизнес-плана посвящен обоснованию того набора приемов, который позволит

обеспечить реализацию прогноза продаж товаров фирмы:

- А) план маркетинга;
- Б) план производства;
- В) организационный план;
- Г) финансовый план;

37. Данный вид контроля ориентирован на конечные экономические результаты деятельности

организации (прибыль, издержки, объемы производства...):

- А) предварительный контроль;
- Б) оперативный контроль;
- В) заключительный контроль;
- Г) финансовый контроль.

38. Себестоимость производства представляет собой:

- А) расходы, непосредственно связанные с производством;
- Б) затраты на подготовку производства;
- В) суммарные затраты на производство и реализацию продукции, выраженные в денежной форме;
- Г) затраты, связанные с совершенствованием продукции, повышением квалификации работников.

39. К группировке затрат по экономическим элементам относятся затраты на:

- А) топливо и энергию на технологические цели;
- Б) основную заработную плату производственных рабочих;
- В) амортизацию основных фондов;
- Г) все ответы верны.

40. Назовите виды себестоимости:

- А) цеховая;
- Б) полная;
- В) производственная;
- Г) все ответы верны.

41. Как называется цена, отражающая уникальные и редкие свойства товара?

- А) государственная;
- Б) договорная;
- В) аукционная;
- Г) биржевая.

42. Низшую границу цены определяют:

- А) прямые затраты;
- Б) косвенные затраты;
- В) издержки производства и обращения;
- Г) переменные издержки.

43. Государственное регулирование ценообразования отсутствует на:
- А) одежду и обувь;
  - Б) хлеб и хлебобулочные изделия;
  - В) топливо твердое, реализуемое населению;
  - Г) тарифы на городские виды транспорта.
44. Цена, которая не включает в себя НДС:
- А) оптовая;
  - Б) отпускная;
  - В) закупочная;
  - Г) розничная.
45. Что не является элементом отпускной цены?
- А) себестоимость;
  - Б) прибыль;
  - В) снабженческо-сбытовая надбавка;
  - Г) акциз, если товар подакцизный.
46. В условиях рыночной экономики цена определяет:
- А) структуру и объем производства;
  - Б) движение материальных потоков;
  - В) распределение товарной массы;
  - Г) все ответы верны.
47. Издержки и прибыль торгующих организаций включаются в:
- А) розничную цену;
  - Б) оптовую цену предприятия;
  - В) закупочную цену;
  - Г) отпускную цену.
48. Из ниже перечисленных, назовите факторы, способствующие росту цен:
- А) монополия предприятия;
  - Б) снижение издержек производства и обращения;
  - В) конкуренция;
  - Г) снижение налогов.
49. Один из показателей эффективности деятельности предприятия это:
- А) прибыль;
  - Б) доход;
  - В) налоги в бюджет;
  - Г) средства на счетах.
50. Как определяют чистую прибыль предприятия?
- А) разность между выручкой от реализации и издержками производства;
  - Б) разница доходов и расходов предприятия до уплаты налогов;
  - В) разница доходов и расходов предприятия после уплаты налогов;
  - Г) нет правильного варианта ответа.
51. Прибыль и амортизационные отчисления составляют:
- А) основные средства предприятия;
  - Б) собственные средства предприятия;
  - В) оборотные средства предприятия;
  - Г) заемные средства предприятия.

52. Рентабельность это:

- А) показатель экономической эффективности производства;
- Б) разница доходов и расходов предприятия;
- В) остаток после уплаты налогов;
- Г) нет правильного варианта ответа.

53. Назовите основные факторы роста рентабельности:

- А) улучшение использования производственных фондов;
- Б) сокращение расходов сырья и материалов;
- В) повышение качества продукции;
- Г) все варианты верны.

54. В состав статьи «Цеховые расходы» входят затраты:

- А) цеха на выполнение технологических операций;
- Б) предприятия на производство данного вида продукции;
- В) цеха на управление производством;
- Г) цеха на выполнение технологических операций и управление цехом.

### Критерии оценки выполнения теста

Отлично	Более 86% правильных ответов
хорошо	От 71 до 86% правильных ответов
удовлетворительно	От 51 до 70% правильных ответов
неудовлетворительно	Менее 51% правильных ответов

### 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. 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 в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах. Освоение навыков обеспечения безопасных условий труда на производстве совместно с руководителем практики.	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5

<p>Совместно с руководителем практики освоение навыков разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p>Совместно с руководителем практики участие в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда.</p> <p>Освоение навыков расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда.</p> <p>Освоение навыков расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации.</p> <p>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</p> <p>Освоение навыков учета брака и анализ причин образования дефектов продукции</p>	
--	--

### Производственная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ОК, ПК, У, ПО)
<p>Планирования основных показателей производственного процесса.</p> <p>Оценка эффективности производственного процесса.</p> <p>Принятие управленческих решений по организации производственного процесса совместно с руководителем практики, планирования работ структурного подразделения.</p> <p>Оценка эффективности деятельности структурного подразделения.</p> <p>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.</p> <p>Расчет потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах.</p> <p>Обеспечение безопасных условий труда на производстве совместно с руководителем практики.</p> <p>Освоение навыков разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p>Участие в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда.</p> <p>Расчет экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда.</p> <p>Расчет суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации.</p>	ОК 1- 9; ПК 4.1-4.5

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.	
--	--

### **Вопросы для дифференцированного зачёта по МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения**

1. Типы и характеристика организационных структур
2. Рейнжинг бизнес процессов
3. Сущность и особенности управленческих решений
4. Технология подготовки и принятия управленческих решений.
5. Виды управленческих решений
6. Содержание, цели, задачи внутрифирменного планирования
7. Анализ и корректировка стратегических планов
8. Организационные формы внутрифирменного планирования
9. Постановка задачи и анализ проблемной ситуации.
10. Схема стратегического планирования
11. Виды коммуникаций
12. Коммуникационные сети в организациях
13. Понятие межличностной коммуникации
14. Коммуникационный процесс, его элементы и составные части.
15. Структура коммуникационного процесса
16. Виды и средства невербальной коммуникации Задача деловых совещаний, их классификация
17. Организация проведения и эффективность проведения телефонных деловых бесед
18. Система методов управления структурным подразделением.
19. Методы дисциплинарного воздействия на исполнителей
20. Методы и этапы принятия эффективных управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях.
21. Формирование команды, подбор работников, командные роли.
22. Управление конфликтами и стрессами.
23. Роль планирования в организации. Виды планов
24. Основы бизнес - планирования.
25. Общий обзор содержания маркетингового исследования внешней среды предприятия
26. Анализ и прогнозирование деятельности предприятия
27. Производственная мощность предприятия
28. Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения
29. Планирование издержек и себестоимости продукции
30. Планирование валового дохода, прибыли и рентабельности продаж.
31. Производственная программа предприятия
32. Методика разработки структурного подразделения.
33. Планирование работы бригады в форме дневных заданий.
34. Расчет численности производственных работников.
35. Методика составления рациональных графиков работы членов бригады (команды)
36. Методы контроля соблюдения технологического процесса.
37. Бракераж, бракеражный журнал.
38. Методы оценивания качества. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды.
39. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.
40. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Фотография рабочего дня, хронометраж

41. Виды норм выработки, нормы времени – характеристики показателей
42. Методика расчета производительности труда и численности работающих структурного подразделения
43. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда на предприятиях питания.
44. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.
45. Методика расчета заработной платы: начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда. Доплаты и надбавки
46. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю. Содержание договора о материальной ответственности.
47. Характеристика унифицированных форм первичной учетной документации

### **Перечень вопросов для подготовки к экзамену**

1. Сущность организации и ее производственные подразделения
2. Условия труда в производственном подразделении
3. Сущность и виды планов производства
4. Материальное стимулирование работников подразделения
5. Сущность производственного процесса и его элементов
6. Сущность и структуру рабочего времени
7. Сущность и виды оплаты труда работников подразделения
8. Порядок начисления повременной заработной платы
9. Сущность и элементы тарифной системы
10. Правила заполнения табеля учета рабочего времени
11. Сущность и виды себестоимости продукции
12. Методика начисления отпускных для рабочих структурного подразделения.
13. Классификация статей затрат себестоимости продукции
14. Основные виды производств
15. Сущность и виды структурных подразделений в организации
16. Сущность и виды рентабельности производства
17. Порядок расчета цеховой, производственной и плановой себестоимости продукции
18. Порядок заполнения расчетно-платежной ведомости
19. Порядок расчета структуры себестоимости продукции
20. Сущность затрат на 1 руб. товарной продукции и методика расчета.
21. Пути снижения себестоимости продукции в структурном подразделении
22. Пути повышения прибыли продукции в структурном подразделении
23. Сущность и порядок составления управленческой структуры подразделения
24. Методика планирования стоимости сырья и основных материалов
25. Анализ использования основных производственных средств.
26. Анализ использования материальных ресурсов.
27. Анализ использования труда и его оплаты.
28. Анализ себестоимости продукции.
29. Анализ взаимосвязи себестоимости, объема продаж и прибыли.
30. Анализ объема продаж и производства продукции.
31. Анализ прибыли и рентабельности продукции.
32. Анализ финансовой устойчивости.
33. Анализ ликвидности и платежеспособности предприятия.
34. Методика расчета основных показателей производства
35. Сущность, принципы и функции менеджмента
36. Пути улучшения условий труда в структурном подразделении

37. Пути снижения себестоимости продукции
38. Пути повышения прибыли и рентабельности производства
39. Пути сокращения производственного цикла выпуска продукции
40. Сущность качества продукции и этапы проведения контроля качества в производственном процессе

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 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, 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).

#### 4 Список рекомендуемой литературы

##### Основная литература:

1. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351797> (дата обращения: 17.01.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567936> (дата обращения: 17.01.2025).

3. Латфуллин, Г. Р. Теория организации : учебник для среднего профессионального образования / Г. Р. Латфуллин, А. В. Райченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 448 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18999-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/555655> (дата обращения: 17.01.2025).

#### **Дополнительная литература:**

1. Куприянов, Ю. В. Основы теории управления : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Куприянов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15270-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544672>

2. Зуб, А. Т. Управленческая психология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Т. Зуб. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 372 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8432-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535172> (дата обращения: 17.01.2025)

4. 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>.

5. 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.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 подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	
Совместно с руководителем практики освоение навыков подготовки расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред.	
Совместно с руководителем практик ознакомление с техническим обслуживанием испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	
Освоение навыков безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ совместно с руководителем практики.	
Освоение навыков проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты.	
Ознакомление с правилами отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	
Освоение навыков проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации совместно с руководителем практики.	

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 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 \_\_\_\_\_ часов., 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
8 семестр	-
	-

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 экзамена по модулю

№ задания	Критерий	Полученные баллы
1		
2		
3		
<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.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

в объеме \_\_\_\_\_ часов 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	

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)