

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 29862F3955A81934C1E4F5B198B315B0
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 02.08.2023 до 25.10.2024

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

2023 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

2. ФОС включает оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена квалификационного.

3. ФОС позволяет оценивать знания, умения, навыки направленные на формирование компетенций.

4. ФОС разработан на основании положений основной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

5. ФОС является обязательным обособленным приложением к рабочей программе.

II. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ

Результаты обучения (освоенные навыки, освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки образовательных результатов
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
У 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Анализирует задачу или проблему и выделяет её составные части
У 01.03 определять этапы решения задачи;	Определяет этапы решения задач
У 01.05 составлять план действия	Умеет составлять план действий
У 01.06 определять необходимые ресурсы	Определять необходимые ресурсы
З 01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	Анализирует основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
З 01.05 структуру плана для решения задач	Знает структуру плана для решения задач
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
У 02.02 определять необходимые источники информации	Умеет определять необходимые источники информации
У 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Оформлять результаты поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
З 02.02 приемы структурирования информации	Знать приемы структурирования информации
З 02.04 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	Знать порядок применения информации и программного обеспечения в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
У 03.01 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Умеет определять актуальную нормативно-правовую информацию
У 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и саморазвития

З 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;	Знает содержание актуальной нормативно-правовой информации
З 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования;	Выбирает возможные траектории профессионального развития и саморазвития
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	
У 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
У 07.03 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
З 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	Знать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
З 07.02 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	Знать основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
Н 2.1.01 Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со сменными показателями	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со сменными показателями
Н 2.1.02 Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья
Н 2.1.03 Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
У 2.1.01 Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
У 2.1.02 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья
У 2.1.03 Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
У 2.1.04 Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У 2.1.05 Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса

технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У 2.1.06 Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У 2.1.07 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
3 2.1.01 Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
3 2.1.02 Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
3 2.1.03 Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
3 2.1.04 Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
3 2.1.05 Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
3 2.1.06 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Н 2.2.01 Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Обеспечивать смену сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
Н 2.2.02 Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Определять технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
Н 2.2.03 Обеспечение технологических режимов	Обеспечивать технологические режимы

производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
У 2.2.01 Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
У 2.2.03 Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
У 2.2.07 Использовать в технологическом процессе ресурсо- и энергосберегающие технологии	Использовать в технологическом процессе ресурсо- и энергосберегающие технологии
З 2.2.01 Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
З 2.2.07 Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
З 2.2.08 Виды и использование ресурсо- и энергосберегающих технологий	Виды и использование ресурсо- и энергосберегающих технологий
ПК 2.3 Осуществлять цифровизацию технологического процесса	
У 2.3.02 Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
З 2.3.01 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
З 2.3.02 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ТИПОВ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ЭЛЕМЕНТАМ ЗАНИЙ, УМЕНИЙ и НАВЫКОВ

Содержание курса	Форма контроля	Знания	Умения	Навыки
Текущий контроль				
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации; – оценка выполнения контрольных – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий	З 01.02	У 01.02	Н 2.1.01
		З 2.1.01	У 01.05	Н 2.1.02
		З 2.1.03	У 2.1.01	
		З 2.1.03	У 2.1.04	
Тема 1.2. Организация основного производства		З 03.01	У 01.05	Н 2.1.03
		З 03.01	У 03.01	
		З 2.1.02	У 2.1.02	
		З 2.1.03	У 2.1.05	
Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания				
Тема 1.4. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы				
Тема 1.5. Научная организация труда				
Тема 1.6. Техническое нормирование труда				
Тема 1.7. Организация заработной платы				
Тема 1.8. Повышение эффективности производства				
Тема 1.9. Производство и				

реализация продукции				
Тема 1.10. Труд и зарботная плата				
Тема 1.11. Издержки, прибыль и финансы				
Тема 1.12. Организация управлением предприятия				
Промежуточный контроль				
Экзамен квалификационный	Устный ответ на вопросы; решение практических задач			

Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий:

а) материально-технические ресурсы для обеспечения теоретического этапа профессионального экзамена: учебный кабинет, компьютеры

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа профессионального экзамена: учебный кабинет, калькуляторы, ручки, бумага формата А4.

Кадровое обеспечение оценочных мероприятий: председатель экзаменационной комиссии и заведующие отделением

Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости): вводный инструктаж по проведению экзамена.

Задания для теоретического этапа промежуточной аттестации:

Задание № 1:	Ленточный транспортер перемещает...
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	1) опару 2) людей 3) штучный материал
	Ответ
Задание № 2:	Что понимают под термином «рациональное природопользование»?
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	1) практика использования природной среды и других природных ресурсов человечества; 2) система деятельности, призванная обеспечить наиболее эффективный режим воспроизводства и экономной эксплуатации природных ресурсов с учетом перспективных интересов развивающегося хозяйства и сохранения здоровья людей; 3) использование природных ресурсов с учетом всех потребностей государства потребительское отношение к природным ресурсам
	Ответ
Задание № 3:	Валовая продукция – это.....
Инструкция:	Выберите два варианта ответа.
Варианты ответов:	1) показатель, характеризующий объем продукции, произведенной в отрасли в стоимостном выражении 2) показатель, характеризующий размер производства, определяемый в сопоставимых ценах или в ценах реализации; 3) полная себестоимость продукции
	Ответ
Задание № 4:	Выберите одно определение термина «отрасль»
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	1) совокупность предприятий, производящих однородную продукцию, или учреждений, оказывающих однородные услуги 2) совокупность предприятий и учреждений, удовлетворяющих своей работой потребности населения 3) взаимосвязь рабочей силы и средств производства 4) совокупность предприятий, производящих разнородную продукцию, или учреждений, оказывающих разнородные услуги
	Ответ
Задание № 5:	Время выполнения операций по производству изделий составляет: $t_1 = 6$, $t_2 = 3$, $t_3 = 4$ минуты, количество изделий - 8. Скольким минутам равен производственный процесс?
Инструкция:	Решите задачу и укажите правильный ответ
	Ответ
Задание № 6:	Деление производственного процесса на основной, вспомогательный и обслуживающий необходимо для..... (окончите предложение)
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	1) определения необходимого количества оборудования 2) определения необходимой численности работников и структуры кадров

- 3) проектирования производственной структуры предприятия
4) проектирование производственной мощности предприятия

Ответ

Задание № 7:

Что является первичным элементом организации процесса производства?

Инструкция:

Выберите один вариант ответа.

Варианты

1) производственный участок

ответов:

2) цех

3) рабочее место

4) предприятие

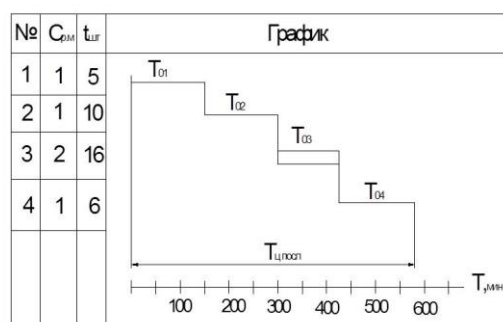
Ответ

Задание № 8:

Согласно графику, какой вид движения деталей в данном процессе. Ответ запишите одним словом.

Инструкция:

Укажите правильный ответ



Ответ

Задание № 9:

- 1) по рабочим местам;
- 2) по агрегатам и группам технологического оборудования;
- 3) по основным цехам и предприятию в целом
- 4) по производственным участкам;
- 5) по отделам и службам предприятия;

Инструкция:

Установите последовательность расчета производственной мощности предприятия от наименьшей структурной единицы до самой крупной

Ответ

Задание № 10:

Система управления предприятием включает следующие компоненты

Инструкция:

Выберите один вариант ответа.

Варианты

1) принципы управления и маркетинга

ответов:

2) структуру органов производства

3) информацию и средства ее обработки

4) методологию управления, структуру органов и пути коммуникации

Ответ

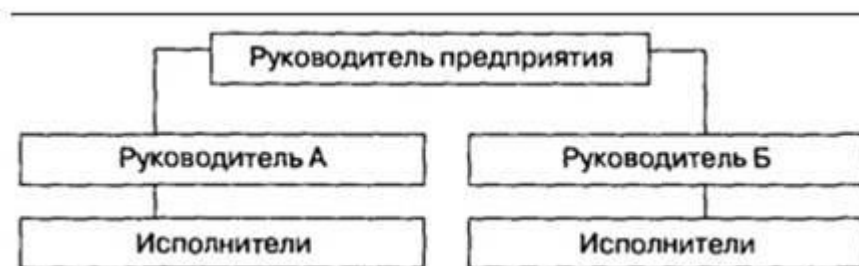
Задание № 11:

Какая структура управления изображена на рисунке. Ответ запишите одним словом.

Инструкция:

Укажите правильный тип структуры управления

Варианты
ответов:



Ответ

Задание № 12:

Выберите из нижеперечисленного три преимущества линейных структур управления

Инструкция:

Выберите три правильных варианта ответа

Варианты
ответов:

- 1) единоначалие;
- 2) подотчетность исполнителя одному лицу;
- 3) увеличенное время прохождения информации;
- 4) простота и четкость управления;
- 5) демократичность при принятии решений;
- 6) стимулирование развития компетентности сотрудников
- 7) авторитарность принятия решений
- 8) развитие финансовых ресурсов

Ответ

Задание № 13:

Назовите метод управления, основанный на прямых директивных указаниях

Инструкция:

Выберите один вариант ответа.

Варианты
ответов:

- 1) экономический
- 2) социально-психологический
- 3) организационно-административный
- 4) управленческо-мотивационный

Ответ

Задание № 14:

Если позиция мастера отличается от позиции бригады, то – это..... (окончите предложение)

Инструкция:

Закончите утверждение, выбрав единственно правильный вариант ответа

Варианты
ответов:

- 1) внутриличностный конфликт
- 2) межличностный конфликт
- 3) конфликт между личностью и группой
- 4) межгрупповой конфликт

Ответ

Задание № 15:

Большинство вопросов решается коллегиально, систематически информируются подчиненные о положении дел в коллективе. Менеджер такого стиля в общении с подчиненными предельно вежлив и доброжелателен, находится в постоянном контакте, часть управленческих функций делегирует другим специалистам, доверяет людям. Требователен, но справедлив

Инструкция:

Выберите один вариант ответа.

Варианты
ответов:

- 1) авторитарный стиль
- 2) либеральный стиль

	3) демократический стиль
	4) патриархальный стиль
	Ответ
Задание № 16:	 — наблюдение и замеры всех без исключений затрат рабочего времени в течение смены в порядке фактической последовательности этих затрат
Инструкция:	Вставьте пропущенный термин одним словом
	Ответ
Задание № 17:	Выберите правильный вариант ответа на вопрос, с какой целью разрабатывается должностная инструкция на предприятии?
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	1) определение определенных квалификационных требований
	2) определение принципов найма рабочих на предприятие
	3) принципов отбора персонала для занимания определенной должности
	4) достижения стратегических целей предприятия
	Ответ
Задание № 18:	Назовите метод руководства, основанный на обучении подчиненных правилам выполнения трудовых операций
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	1) инструкции;
	2) распоряжение;
	3) указания;
	4) инструктаж
	Ответ
Задание № 19:	Проект требует инвестиций 500 тыс. дол., ежегодный годовой доход 200 тыс. дол. Определите срок окупаемости капиталовложений.
Инструкция:	Решите задачу и впишите правильный ответ
	Ответ
Задание № 20:	Суть этого раздела бизнес-плана состоит в том, чтобы в сжатом виде, убедительно и четко информировать инвесторов об основных положениях предполагаемого проекта
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	1) план маркетинга;
	2) организационный план;
	3) оценка рисков;
	4) резюме
	Ответ
Задание № 21:	Выберите из перечисленных факторов внешней среды предприятия три фактора прямого воздействия
Инструкция:	Выберите три варианта ответа.
Варианты ответов:	1) потребители;
	2) рынок;
	3) конкуренты;
	4) поставщики;
	5) технический прогресс;

	6) акционеры												
	7) маркетинг												
	8) персонал												
	9) прямые инвестиции												
	Ответ												
Задание № 22:	Определите трудоемкость выпуска каждого изделия, если на производство всей партии изделий затрачено 9 часов, а партия составляет 38 штук												
Инструкция:	Решите задачу и впишите правильный ответ												
	Ответ												
Задание № 23:	Какими из перечисленных показателей характеризуется эффективность использования оборотных средств?												
Инструкция:	Выберите два правильных варианта ответа												
Варианты ответов:	1) фондоотдача												
	2) производительность труда												
	3) длительность одного оборота												
	4) срок окупаемости затрат												
	5) количество оборотов оборотных средств в течение года												
	6) квалификация персонала												
	7) затраты на рекламу												
	Ответ												
Задание № 24:	<table border="1"> <tr> <td>переменные издержки</td><td>затраты на рекламу</td></tr> <tr> <td>постоянные издержки</td><td>проценты по ссудам и займам</td></tr> <tr> <td></td><td>арендные платежи</td></tr> <tr> <td></td><td>затраты на сырье и материалы</td></tr> <tr> <td></td><td>зарплата рабочих</td></tr> <tr> <td></td><td>зарплата бухгалтера</td></tr> </table>	переменные издержки	затраты на рекламу	постоянные издержки	проценты по ссудам и займам		арендные платежи		затраты на сырье и материалы		зарплата рабочих		зарплата бухгалтера
переменные издержки	затраты на рекламу												
постоянные издержки	проценты по ссудам и займам												
	арендные платежи												
	затраты на сырье и материалы												
	зарплата рабочих												
	зарплата бухгалтера												
Инструкция:	Сопоставьте виды издержек и статьи, которые к ним относятся. Ответы из колонки А, могут быть использованы несколько раз.												
	Ответ												
Задание № 25:	«.....— определение затрат в стоимостной (денежной) форме на производство единицы или группы единиц изделий, или на отдельные виды производств»												
Инструкция:	Вставьте пропущенный термин												
	Ответ												
Задание № 26:	Численность работников в бригаде составляет 9 человек, они выпускают за смену 1500 изделий. Необходимо определить выработку по каждому рабочему за смену.												
Инструкция:	Решите задачу и впишите правильный ответ												
	Ответ												
Задание № 27:	Укажите один вид планирования, с помощью которого прогнозируются перспективная потребность в новых видах продукции, товарная и сбытовая стратегия предприятия												
Инструкция:	Выберите один правильный вариант ответа												
Варианты ответов:	1) стратегическое планирование;												
	2) текущее планирование;												
	3) оперативное планирование;												

	4) математическое планирование
	Ответ
Задание № 28:	Укажите, какой из указанных способов организации планирования на предприятии является самым эффективным?
Инструкция:	Выберите один правильный вариант ответа
Варианты ответов:	1) "сверху - вниз"
	2) "снизу - вверх"
	3) "цели вниз - планы вверх"
	4) «цели вверх-планы вверх»
	Ответ
Задание № 29:	- выбор конкретной альтернативы, - определение целей и задач, - определение альтернативных стратегий, - оценка каждой конкретной альтернативы, - анализ и оценка собственных ресурсов, - реализации выбранной альтернативы, - оценка действий и корректировка будущих планов
Инструкция:	Распределите перечисленные этапы планирования в правильной последовательности
	Ответ
Задание № 30:	Укажите, какой из перечисленных видов контроля осуществляется после реализации решения для проверки правильности его исполнения
Инструкция:	Выберите один правильный вариант ответа
Варианты ответов:	1) предварительный контроль
	2) оперативный контроль
	3) заключительный контроль
	4) текущий контроль
	Ответ
Задание № 31:	Укажите, на чем основана система НАССР (Анализ опасностей и критические точки контроля), обеспечивающая пищевую безопасность
Инструкция:	Выберите один правильный вариант ответа
Варианты ответов:	1) сокращении затрат
	2) ожидании гостей
	3) субъективных оценках
	4) предупреждении
	Ответ
Задание № 32:	Укажите в каком размере оплачивается время простоя по вине работодателя?
Инструкция:	Выберите один правильный вариант ответа
Варианты ответов:	1) не ниже средней заработной платы работника;
	2) не менее двух третей тарифной ставки, оклада работника
	3) не менее двух третей средней заработной платы работника;
	4) не ниже минимального размера оплаты труда
	Ответ
Задание № 33:	Сотрудники будут менять свое поведение в результате применения мотивации в случае, если..... (окончите предложение)

Инструкция:	Выберите один правильный вариант ответа
Варианты ответов:	1) Руководство не будет принимать конструктивную критику в свой адрес 2) Своевременно вознаграждать работников 3) На своем примере демонстрировать правильное поведение 4) Их будут обучать нужному поведению
	Ответ
Задание № 34:	Работник К. производит в течение часа в два раза больше продукции, чем его сменщик, работник Л. О каком экономическом явлении идёт речь?
Инструкция:	Выберите один правильный вариант ответа
Варианты ответов:	1) разделение труда 2) специализация труда 3) эффективность производства 4) производительность труда
	Ответ
Задание № 35:	Укажите, что из перечисленного является показателями эффективности использования трудовых ресурсов?
Инструкция:	Выберите один правильный вариант ответа
Варианты ответов:	1) оборачиваемость, коэффициент списочного состава 2) выработка, трудоемкость 3) коэффициент списочного состава, коэффициент сменности 4) штатный коэффициент 5) рентабельность производства
	Ответ
Задание № 36:	Если производительность труда растет за счет увеличения фонда рабочего времени, то это означает (выберите правильный вариант ответа)
Инструкция:	Выберите один правильный вариант ответа
Варианты ответов:	1) внедрение новой техники 2) интенсивный путь 3) совершенствование организации производства 4) экстенсивный путь
	Ответ
Задание № 37:	Определите, о каком термине идёт речь и выберите один вариант ответа: Информационно-справочный документ, состоящий из группой лиц для подтверждения установленных фактов — это....
Инструкция:	Выберите один правильный вариант ответа
Варианты ответов:	1) докладная записка 2) акт 3) протокол 4) объяснительная записка
	Ответ
Задание № 38:	Определите о каком термине идёт речь и выберите один вариант ответа: Правовой акт, издаваемый руководителем предприятия, действующего на основании единоначалия, для разрешения основных и оперативных задач предприятия — это

Инструкция:	Выберите один правильный вариант ответа
Варианты ответов:	1) приказ
	2) указание
	3) решение
	4) распоряжение
	Ответ
Задание № 39:	Укажите, с помощью какого документа оформляется отпуск материалов систематического потребителя?
Инструкция:	Выберите один правильный вариант ответа
Варианты ответов:	1) счёт-фактура
	2) товарная накладная
	3) лимитно-заборная карта
	4) кассовый ордер
	Ответ
Задание № 40:	Укажите, для каких целей под отпуском материалов на производство понимается их выдача со склада?
Инструкция:	Выберите один правильный вариант ответа
Варианты ответов:	1) непосредственно для изготовления продукции
	2) для управленческих нужд организации
	3) для планирования изготовления продукции
	4) для приобретения материалов
	Ответ

Примеры практических (ситуационных) задач

1. Рассчитать количество технологического оборудования для предприятия по производству макаронных изделий производительность 10т/сут. Количество штатных сотрудников 150 из них в административном корпусе 25 человек. Ассортимент представлен 15 изделиями (индивидуально).

2. В цехе по производству кондитерских изделий работает 22 человека составьте сменный график работы учитывая тяжесть производственных условий (индивидуально)

3. На предприятии АО Золотые луга, находящегося по адресу Омск ул. Березовая 102, произошел несчастный случай 18.02.2023г. в 11-05. Работник находящийся в цехе выпечки получил ожог кисти 2 степени. Работник пекарь 2 категории Николаев Виктор Геннадьевич дата рождения 18.03.1990г. На работу был принят в 2010 году. Вводный инструктаж был проведен 15 мая 2010г. стажировка проводилась три месяца с приема на работу. При прохождении входного контроля не был замечен в состоянии алкогольного опьянения. Было выявлено что на предприятие поступило новое оборудование, но не был проведен инструктаж и обучение работе на этом оборудовании ответственные за инсруктаж и оборудование специалист по охране труда 1 категории Иванова Светлана Петровна, главный инженер предприятия Атомов Владимир Григорьевич. В состав комиссии входят начальник отдела охраны труда Давыдова В.А.; начальник юридического отдела Гришко В.Ю.; генеральный директор Золотов И.А.; оперуполномоченный центрального района Петров В.В. Заполните акт о несчастном случае.

4. По заданной ситуации написать служебную / докладную записку руководству предприятия.

5. По заданным данным заполнить накладную на отпуск материалов со склада в цех.

Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу промежуточной аттестации:

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Баллы, начисляемые за верный ответ
1	3	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
2	1	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
3	2,3	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
4	1	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
5	104	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
6	3	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
7	3	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
8	Последовательный	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
9	1,2,4,3,5	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
10	4	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
11	Линейная	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
12	1,2,4	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
13	3	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
14	3	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
15	3	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
16	Фотонаблюдение	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
17	1	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
18	4	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
19	4	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
20	2,5 года	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
21	4	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
22	1,3,4	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
23	0,24	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
24	3,4	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)

25	переменные издержки	затраты на рекламу	1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
	постоянные издержки	проценты по ссудам и займам	
	постоянные издержки	арендные платежи	
	переменные издержки	затраты на сырье и материалы	
	переменные издержки	зарплата рабочих	
	постоянные издержки	зарплата бухгалтера	
26	Калькуляция		1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
27	166,7 изделий		1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
28	1		1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
29	3		1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
30	1. определение целей и задач, 2. анализ и оценка собственных ресурсов, 3. определение альтернативных стратегий, 4. оценка каждой конкретной альтернативы, 5. выбор конкретной альтернативы, 6. реализации выбранной альтернативы, оценка действий и корректировка будущих планов		1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
31	3		1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
32	4		1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
33	2		1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
34	1		1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
35	4		1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
36	2		1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
37	2		1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
38	1		1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
39	2		1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)
40	1		1 балл (правильный ответ) 0 баллов (неправильный ответ)

Оценка тестового задания выражается в баллах: правильный ответ-1 балл, неправильный-0 баллов.

Результат теста определяется по сумме набранных баллов, соотнесенных с установленными границами:

«отлично» - выполнение не менее 80 % заданий;

«хорошо» - выполнение не менее 70 % заданий;
 «удовлетворительно» - выполнение не менее 60 % заданий;
 «неудовлетворительно» - выполнение менее 60 % заданий.

Задания для практического этапа промежуточной аттестации:

а) задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в реальных или модельных условиях:

трудовая функция: _____;

трудовое действие (действия): _____;

(заполняется, если предусмотрена оценка трудовых действий)

задание: Вам необходимо проанализировать несколько вариантов поставщиков сырья. Выбрать из предложенных вариантов наиболее оптимальный.

В соответствии с вырабатываемой вашим цехом продукцией и его мощностью необходимо рассчитать требуемое количество основного и вспомогательного сырья и на основании расчета составить заявку на поставку сырья.

На основании суточного задания по расходу сырья выписать требование-накладную.

По результатам заполнения предыдущих документов составить служебную записку на имя директора предприятия о недостатке мясного сырья при движении его со склада в цех.

(формулировка задания)

условия выполнения задания: _____;

место выполнения задания: учебный кабинет;

максимальное время выполнения задания (как правило, не более 6 часов): 2 часа;

(мин./час.)

критерии оценки: Точность производственных расчетов, Правильность заполнения документов;

Трудовая функция:	Анализ поставщиков сырья растительного происхождения и причин отклонений параметров качества сырья растительного происхождения от нормативных показателей
	Расчет сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
	Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
Трудовые действия:	
Задание (вариант №1):	Вам необходимо проанализировать несколько вариантов поставщиков сырья. Выбрать из предложенных вариантов наиболее оптимальный. 20 минут В соответствии с вырабатываемой вашим цехом продукцией и его мощностью необходимо рассчитать требуемое количество основного и вспомогательного сырья 30 минут и на основании расчета составить заявку на поставку сырья. 20 минут На основании суточного задания по расходу сырья выписать требование-накладную. 25 минут По результатам заполнения предыдущих документов составить служебную записку на имя директора предприятия о недостатке мясного сырья при движении его со склада в цех. 25 минут

Условия

выполнения

задания:

Место выполнения Учебный кабинет колледжа

задания:

Максимальное время 2 часа

выполнения заданий :

критерии оценки:

№ п/п	Показатель оценки	Критерии оценки	Оценка экспертной комиссии (кол- во набранных баллов)
1	- Точность производственных расчетов	В соответствии с разделом 1 Оценочного листа максимально 7 баллов	5
2	- Правильность заполнения документов	В соответствии с разделом 2 Оценочного листа максимально 3 балла	5
	Итого:	10	

При подведении итогов выполнения практических заданий каждый из показателей оценивается в соответствии с критериями, установленными в п.12 оценочного средства и детализированными в приложениях 2, 4. Максимальное количество баллов составляет 10.

Полученные баллы суммируются, оценка выводится в соответствии с установленными границами:

«отлично» - 10 баллов;

«хорошо» - 7-9 баллов;

«удовлетворительно» -4-6 баллов;

«неудовлетворительно» - менее 4 баллов.

Правила обработки результатов промежуточной аттестации:

Результаты промежуточной аттестации определяются с учетом выполнения тестового задания и практического задания:

«отлично» - оценки «отлично» за выполнение тестового задания и практического задания;

«хорошо» - не ниже оценки «удовлетворительно» за выполнение тестового задания и не ниже оценки «хорошо» за выполнение практического задания;

«удовлетворительно» - оценки не ниже «удовлетворительно» за выполнение тестового задания и практического задания;

«неудовлетворительно» - оценка неудовлетворительно за выполнение тестового задания или практического задания.

Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке
комплекта оценочных средств:

- 1) Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 25.02.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2022) Ст. 157
- 2) Обзор мясной отрасли <https://www.fao.org/3/i3533r/i3533r.pdf>
- 3) Экономика организации (предприятия): учебное пособие / Т. К. Руткаускас [и др.]; под общ. ред. д-ра экон. наук, проф. Т. К. Руткаускас. – 2-е изд., перераб. и доп. – Екатеринбург: Изд-во УМЦ УПИ, 2018. – 260 с.
- 4) Общий менеджмент : учебное пособие / Л.С. Ружанская [и др.] ; под общ. ред. Л.С. Ружанской, И. В. Кот
- 5) Организация производства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00820-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]
- 6) Бизнес-планирование : учебник и практикум для СПО / Е. В. Купцова ; под ред. А. А. Степанова.— М.: Издательство Юрайт, 2019. — 435 с. — (Серия : Профессиональное образование)
- 7) Гунькова П.И., Красникова Л.В. Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности: Учеб.-метод. пособие. – СПб.: Университет ИТМО, 2016. – 97 с.
- 8) Документационное обеспечение управления : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. А. Румынина. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2008. — 224 с.

Образцы правильного заполнения документов:

Генеральному директору
ООО «Хлеб»
И.И. Иванову

Исх. №854

г. Челябинск «21» февраля 2023 г.

ЗАЯВКА

на поставку товара по договору поставки от _____ 20__ г. № _____

На основании п. 4.3 договора поставки от **01.09.2021** осуществить до **25 февраля 2022**г. поставку партии товара в следующем количестве и ассортименте:

№	Наименование товара	Количество товара, кг	Цена за единицу товара, руб.	Сумма, руб.
1	Мука пшеничная, в/с	4500	280	1260000
2	Сахар-песок	1200	350	420000

Генеральный директор ООО « _____ » _____
М.П.

Директору ООО "Ника-С"
Волкову И.П.
от зав. отделом продовольственных товаров
Петровой О.Н.

Служебная записка

В связи с тем, что оборудование для хранения молочной продукции работает неисправно и не обеспечивает ей надлежащую сохранность, пришел в негодность следующий товар:

- 1) творог деревенский весовой 10 кг;
- 2) масло сливочное 5 кг

В соответствии с ФЗ от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов, я передаю вышеуказанные продукты на списание. Вины персонала в порче товара нет.

20 февраля 2017 г. Петрова О.Н. *Петрова*

42

Организация **ООО «Куручка»**

Форма по ОКУД
по ОКПО

Коды
0315006

Дата соста- вления	Код вида операции	Отправитель		Получатель		Корреспондирующий счет		Учетная единица выпуска продукции (работ, услуг)
		структурное подразделение	вид деятельности	структурное подразделение	вид деятельности	счет, субсчет	код аналити- ческого учета	
22.02		Склад сырья		Цех № 1				

Через кого

Затребовал **Петров С.С., технолог колбасного цеха** Разрешил **Николаев П.П., старший технолог**

Корреспондирующий счет		Материальные ценности		Единица измерения		Количество		Цена, руб. коп.	Сумма без учета НДС, руб. коп.	Порядковый номер по складской картотеке
счет, субсчет	код аналити- ческого учета	наименование	номенк- латурный номер	код	наименование	затре- бова- но	отпу- щено			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Мука пшеничная, в/с			кг	1000				
		Сахар-песок			кг	1200				
		Соль поваренная пищевая			кг	4,1				
		Кардамон			кг	2,2				
		Меланж			кг	23				
		Молоко коровье обезжиренное			кг	7,1				
		Натрия нитрит			кг	1,7				

Оборотная сторона формы № М-11

[illegible]

Отпустил

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

Получил

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)