

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

**Комплект контрольно-оценочных средств  
по профессиональному модулю**

**ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства  
солода, продукции броидильных производств и виноделия,  
безалкогольных напитков на автоматизированных технологических  
линиях**

---

**программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из  
растительного сырья**

---

Санкт-Петербург  
2023 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт КОС по профессиональному модулю
2. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля
3. Оценка по учебной и (или) производственной практике
4. Контрольно-оценочные материалы для экзамена по профессиональному модулю

## **1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю**

**ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях**

### **1.1. Общие положения.**

Контрольно-оценочные средства (КОС) разработаны в соответствии с требованиями образовательной программы и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, программы профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях.

КОС предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по профессиональному модулю.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности «освоен / не освоен».

### **1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля**

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания
	Формы промежуточной аттестации
МДК.02.01 Экономика производства продукции бродильных производств и виноделия, без-алкогольных напитков	контрольная работа (5,6 сем), экзамен (7,8 сем), курсовая работа (8 сем)
МДК.02.02 Менеджмент	зачет с оценкой
ПП.02.01	зачет с оценкой

<b>ПМ.02</b> «Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях»	<b>экзамен по ПМ</b>
--	----------------------

### 1.3. Требования к результатам освоения программы профессионального модуля

Код и наименование ПК (ОК)	Код и наименование основных показателей оценки результатов (ОПОР)	Код и наименование практического опыта	Код и наименование умений	Код и наименование знаний
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	ОПОР 1 - Умение анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья. ОПОР 2 - Умение работать и применять формы и виды документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на автоматизированных технологических линиях..	ПО 1 - расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями,	У 1 - анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт,	З 1 - технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к

		<p>организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации</p>	<p>качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологически</p>
--	--	---	---	--

			и стимулировании персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	х линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	ОПОР 3 - Умение рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций. ОПОР 4 - Умение определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт.	ПО 1 - расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического	У 2 - вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов	З 1 - технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимических

		<p>оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПО 2 - обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов спиртового и ликероводочного производств, включая производства этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой</p>	<p>в и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов</p>	<p>ого и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных линиях</p>
--	--	--	---	--

		<p>продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия, пивоваренного и безалкогольного производств, включая процессы производства солода, пивного сусле, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива продукции, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p>	<p>производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	
ОК 01 Выбирать способы решения задач	ОПОР 5 - Активность в процессе освоения	ПО 1 - расчета сменных показателей производства	У 2 - вести основные технологические процессы,	З 1 - технологии менеджмента и маркетинговых



<p>профессиональ ной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>учебного материала в профессионально й деятельности.</p>	<p>продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственны х заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственны х заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно- отчетной документации</p>	<p>рассчитывать производствен ные рецептуры производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольны х напитков, контролироват ь качество сырья, полуфабриката в и готовой продукции в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольны х напитков по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабриката в и продуктов питания, осуществлять технологическ ие регулировки оборудования, используемого для реализации технологическ их операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольны</p>	<p>исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес- планирования производствен ной, финансовой и инвестиционно й деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производствен ных и технологически х процессов, требования к качеству выполнения технологически х операций, методы технохимическ ого и лабораторного контроля качества сырья, полуфабриката в и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологически х операций, виды, формы и</p>
--	---	--	--	--

		<p>производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>х напитков на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства</p>	<p>методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных линиях</p>
--	--	--	--	---

			продукции ресурсо- и энергосберега ющие технологии	
ОК 09 Пользоваться профессиональ ной документацией на государственн ом и иностранном языках	ОПОР 6 - Изучение и анализ инноваций в профессионально й деятельности	ПО 2 - обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов спиртового и ликероводочного производств, включая производства этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия, пивоваренного и безалкогольного производств, включая процессы производства солода, пивного сусла, выращивания дрожжей,	У 1 - анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологическ их операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологическ ой операции на основе технологическ их карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов	З 2 - виды и качественные показатели сырья, полуфабрикато в и готовой продукции, основные технологически е процессы производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольны х напитков, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольны х напитков, методы технохимическ ого и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикато в и готовых изделий из растительного сырья, способы технологически х регулировок

		<p>брожения, фильтрации, розлива продукции, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p>	<p>питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на автоматизированных</p>
--	--	---	--	---

				технологическим линиям, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
--	--	--	--	---

#### 1.4. Распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации

Код и наименование компетенции	Основные показатели оценки результатов	Форма промежуточной аттестации		
		МДК.02.01	МДК.02.02	ПП.02.01
		к/р, Э, КР	ДЗ	ДЗ
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ОПОР 1 - Умение анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья. ОПОР 2 - Умение работать и применять формы и виды документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на автоматизированных	к/р, Э, КР	ДЗ	ДЗ

	технологических линиях			
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	ОПОР 3 - Умение рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций. ОПОР 4 - Умение определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт.	к/р, Э, КР	ДЗ	ДЗ
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	ОПОР 5 - Активность в процессе освоения учебного материала в профессиональной деятельности	к/р, Э, КР	ДЗ	ДЗ
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	ОПОР 6 - Изучение и анализ инноваций в профессиональной деятельности	к/р, Э, КР	ДЗ	ДЗ

## 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих оценочных средств: контрольная работа, зачет с оценкой, экзамен, курсовая работа.

### 2.1. Задания для оценки освоения МДК.02.01 Экономика производства продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

#### Задание 1: (контрольная работа 5 семестр)

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.2, ОК 01, ОК.09

**Форма и условия аттестации:** (после каждого раздела).

**Время выполнения:**

выполнение 90 мин

### Примерный перечень вопросов к контрольной работе (5 семестр)

1. Требования к организации производства
2. Поточный методы организации производства
3. Партионный методы организации производства
4. Длительность производственного цикла
5. Организация ремонта оборудования.
6. Организация складского и энергетического хозяйства
7. Производственная мощность и коэффициент её использования
8. Организация внутризаводского транспорта
9. Параллельный виды движения детали в процессе производства
10. Последовательный виды движения детали в процессе производства

### Критерии оценки

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	отлично
80 – 89%	4	хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

### Задание 2: (контрольная работа 6 семестр)

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1, ОК 01, ОК.09

**Форма и условия аттестации:** (после каждого раздела).

**Время выполнения:**

выполнение 90 мин

### Примерный перечень вопросов к контрольной работе (6 семестр)

1. Трудовые ресурсы предприятия- объект постоянной заботы со стороны руководства предприятия.
2. Разделение и кооперация труда
3. Производительность труда и численность персонала
4. Установление норм выработки и норм обслуживания
5. Фонд оплаты труда и его структура
6. Основные формы оплаты труда.
7. Разновидности систем оплаты труда.
8. Тарифная система и ее элементы
9. Анализ и выявление резервов производственной мощности.
10. Способы реализации продукции

### Критерии оценки

### Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	отлично
80 – 89%	4	хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

### Задание 3: (экзамен 7 семестр)

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 01, ОК.09

**Форма и условия аттестации:** *(после каждого раздела).*

**Время выполнения:**

подготовка 5 мин;

выполнение 30 мин;

оформление и сдача 10 мин;

всего 45 мин.

### Примерный перечень экзаменационных вопросов (7 семестр):

- 11.Виды производственного процесса
- 12.Требования к организации производства
- 13.Виды сочетания операций
- 14.Поточный методы организации производства
- 15.Партионный методы организации производства
- 16.Индивидуальный метод организации производства
- 17.Длительность производственного цикла
- 18.Параллельный виды движения детали в процессе производства
- 19.Последовательный виды движения детали в процессе производства
- 20.Параллельно-последовательный вид движения детали в процессе производства
- 21.Организация ремонта оборудования.
- 22.Организация складского хозяйства
- 23.Организация энергетического хозяйства
- 24.Организация внутризаводского транспорта
- 25.Производственная мощность и коэффициент её использования
- 26.Методы расчета производственной мощности
- 27.Анализ и выявление резервов производственной мощности.
- 28.Трудовые ресурсы предприятия- объект постоянной заботы со стороны руководства предприятия.
29. Разделение и кооперация труда
- 30.Производительность труда и численность персонала
- 31.Установление норм выработки и норм обслуживания



32. Фонд оплаты труда и его структура
33. Основные формы оплаты труда.
34. Разновидности систем оплаты труда.
35. Тарифная система и ее элементы
36. Понятие и состав издержек производства и реализации продукции
37. Смета затрат и методика её составления.
38. Составление вспомогательных смет предприятий для производства солода
39. Значение себестоимости и пути её оптимизации
40. Калькуляция себестоимости и её значение.

### Критерии оценки

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	отлично
80 – 89%	4	хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

### Задание 4: (экзамен 8 семестр)

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 01, ОК.09

**Форма и условия аттестации:** *(после каждого раздела).*

**Время выполнения:**

подготовка 5 мин;

выполнение 30 мин;

оформление и сдача 10 мин;

всего 45 мин.

### Примерный перечень экзаменационных вопросов (8 семестр):

1. Механизм рыночного ценообразования
2. Цена ее сущность и виды
3. Классификация цен
4. Экономическое содержание цены
5. Ценовые стратегии предприятия
6. Антимонопольная политика
7. Сущность и значение прибыли
8. Принципы формирования прибыли
9. Расчет всех видов прибыли на предприятии
10. Внутренние и внешние источники финансирования

11. Факторы, влияющие на прибыль
12. Распределение и использование прибыли
13. Виды прибыли и налоги, облагаемые с прибыли
14. Прибыль предприятия- основной экономический показатель деятельности предприятия
15. Виды и показатели рентабельности
16. Методика расчета уровня рентабельности продукции производства.
17. Инвестиции и инвестиционный проект
18. Участники инвестиционной деятельности.
19. Методы оценки инвестиционных проектов
20. Управление качеством продукции
21. Конкурентоспособность продукции организации
22. Виды планирования в организации.
23. Планирование деятельности на предприятии
24. Маркетинговая деятельность на предприятии.
25. Структура бизнес-плана
26. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала
27. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции
28. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции
29. Организация управления предприятием
30. Методы принятия управленческих решений

### Критерии оценки

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	отлично
80 – 89%	4	хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

### Задание 5: (курсовая работа 8 семестр)

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 01, ОК.09

**Форма и условия аттестации:** (после каждого раздела).

**Время выполнения:**

подготовка: 5 мин;

устный доклад: 5-10 мин;

ответы на вопросы: 5-10 мин;  
всего 25 мин.

### **Примерная тематика курсовых работ**

- 1.Производственные процессы на пивоваренном заводе.
- 2.Организация производственных процессов.
- 3.Анализ показателей использования основных производственных фондов в варочном цехе, бродильном цехе, цехе розлива.
- 4.Организация оплаты труда на пивоваренном предприятии.
- 5.Организация контроля качества на пивоваренном предприятии.
- 6.Учет рабочего времени на пивоваренном предприятии.
- 7.Управление кадрами на пивоваренном предприятии.
- 8.Ценообразование при производстве пива.
- 0.Организация оплаты труда на мини пивоварне.
- 11.Управление кадрами на мини пивоварне.
- 12.Учет рабочего времени на мини пивоварне.
- 13.Качество продукции и организация технического контроля.
- 14.Организация оплаты труда на безалкогольном предприятии.
- 15.Анализ себестоимости продукции и динамики изменения стоимости продукции.
- 16.Ценообразование в условиях рынка.
- 17.Планирование деятельности.
- 18.Показатели качества товара. Пути повышения конкурентоспособности.
- 19.Зависимость стабильности экономического развития страны от денежной системы.
- 20.Мощность предприятия.
- 21.Анализ имущественного состояния предприятия.

### **Критерии оценки**

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	отлично
80 – 89%	4	хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

## **2.2. Задания для оценки освоения МДК.02.02 Менеджмент**

### **Задание 1:**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 01, ОК 09

**Форма и условия аттестации:** (после каждого раздела).

**Время выполнения:**

подготовка 30 мин;

сдача 5 мин;

всего 35 мин.

**Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой**

1. Цели и задачи, сущность менеджмента.
2. История управленческой мысли. Научные школы менеджмента.
3. Организация как объект менеджмента.
4. Понятие организационной структуры управления.
5. Внешняя и внутренняя среда организации.
6. Стратегическое (перспективное) планирование.
7. Миссия и цели предприятия.
8. Тактическое и текущее планирование.
9. Мотивация и стимулирование.
10. Контроль как функция менеджмента.
11. Управление качеством работы и продукции.
12. Принятие управленческих решений.
13. Руководство: власть и партнерство. Лидерство.
14. Стили руководства.
15. Коммуникации в организации.
16. Коммуникационный процесс, его элементы и этапы.
17. Трансакты. Трансактный анализ.
18. Конфликт: понятие, причины, классификация.
19. Управление конфликтами.
20. Понятие и сущность стресса.

**Критерии оценки**

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	отлично
80 – 89%	4	хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

**3. ОЦЕНКА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Целью оценки по производственной практике является оценка:

1. Профессиональных и общих компетенций (далее ПК и ОК);
2. Практического опыта и умений.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных дифференцированного зачета, аттестационного листа и характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

### 3.1. Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

#### 3.1.1. Производственная практика

Виды работ <i>Указываются в соответствии с разделом 3 рабочей программы профессионального модуля</i>	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Организация производства	ПК 2.1, ПК2.2	ОК 01, ОК 09	ПО1, ПО2, У1, У2
Организация продовольственного и материально-технического снабжения	ПК 2.1, ПК2.2	ОК 01, ОК 09	ПО1, ПО2, У1, У2
Оперативное планирование работы производства	ПК 2.1, ПК2.2	ОК 01, ОК 09	ПО1, ПО2, У1, У2
Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений	ПК 2.1, ПК2.2	ОК 01, ОК 09	ПО1, ПО2, У1, У2
Организация труда персонала на производстве	ПК 2.1, ПК2.2	ОК 01, ОК 09	ПО1, ПО2, У1, У2
Реализация готовой продукции на производстве	ПК 2.1, ПК2.2	ОК 01, ОК 09	ПО1, ПО2, У1, У2

#### 3.1.3. ЗАДАНИЕ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ\*

Вид профессиональной деятельности (из ФГОС)	Виды работ (из программы практики)	Содержание учебного материала, необходимого для выполнения работ
Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия,	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	МДК.02.01 Экономика производства продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков Раздел 1. Организация производственного процесса Раздел 2. Трудовые ресурсы и оплата труда

безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях		в организации Раздел 3. Показатели деятельности предприятия Раздел 4. Управление предприятием
	Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.	МДК.02.02 Менеджмент Раздел 1. Основы менеджмента организации Раздел 2. Процесс управления и принятия управленческих решений Раздел 3. Оборудование для физико-механической и термической обработки продуктов виноделия Раздел 4. Оборудование для подготовки бутылок, фасования и оформления готовой продукции

Руководитель практики (в СПбГЭУ)

\_\_\_\_\_ (ФИО руководителя)

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (дата выдачи задания)

### 3.2. Форма аттестационного листа по практике

1. ФИО студента, № группы, специальность

2. Производственная практика по профессиональному модулю

\_\_\_\_\_ (наименование модуля)

3. Место прохождения практики (организация), наименование, юридический адрес

4. Время проведения практики \_\_\_\_\_

5. Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Оценка

## 4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

### 4.1. Назначение

Экзамен по профессиональному модулю представляет собой устный экзамен и предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 Организационно - технологическое

обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «Вид профессиональной деятельности не освоен».

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых, пакет для экзаменатора (эксперта) и оценочная ведомость.

Задания включают собеседование по вопросам экзаменационного билета.

#### **4.2. Задание для экзаменуемых**

Задание № .

<b>Оцениваемые компетенции</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	ОПОР 1 - Умение анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья. ОПОР 2 - Умение работать и применять формы и виды документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	ОПОР 3 - Умение рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций. ОПОР 4 - Умение определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	ОПОР 5 - Активность в процессе освоения учебного материала в профессиональной деятельности.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	ОПОР 6 - Изучение и анализ инноваций в профессиональной деятельности

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться следующей НТД:

Конституция Российской Федерации принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020) (действующая редакция)

Гражданский кодекс Российской Федерации в 4 частях (действующая редакция);

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (действующая редакция)

ГОСТ 29294-2021 Солод пивоваренный. Технические условия

ГОСТ 5060-2021 Ячмень пивоваренный. Технические условия

ГОСТ Р 59837-2021 Напитки пивные. Общие технические условия

ГОСТ Р 59835-2021. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукция пивоваренная. Термины и определения

ГОСТ 31495-2021 Пиво специальное. Общие технические условия

ГОСТ 32030-2013 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

ГОСТ 32030-2021 Вина. Общие технические условия

ГОСТ 5962-2013 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

ГОСТ 28188-2014 Напитки безалкогольные. Общие технические условия

ГОСТ 31494-2012 Квасы. Общие технические условия

Максимальное время выполнения задания - 40 мин.

Текст задания (если деление на части не предусмотрено) \_\_\_\_\_

### 4.3. Пакет для экзаменатора

#### Инструкция

- Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых  
 Количество вариантов заданий для экзаменуемых: 20  
 Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен по профессиональному модулю:  
 Подготовка – 40 мин  
 Ответы на вопросы – 10 мин  
 Всего на экзамен - 50 мин

Оцениваемые компетенции	Основные показатели оценки результата	Номер и содержание задания
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	ОПОР 1 - Умение анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья. ОПОР 2 - Умение работать и применять формы и виды	В каждом экзаменационном билете



	документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на автоматизированных технологических линиях.	
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	ОПОР 3 - Умение рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций. ОПОР 4 - Умение определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт.	В каждом экзаменационном билете
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	ОПОР 5 - Активность в процессе освоения учебного материала в профессиональной деятельности.	В каждом экзаменационном билете
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	ОПОР 6 - Изучение и анализ инноваций в профессиональной деятельности	В каждом экзаменационном билете

### Проведение оценки

Ознакомьтесь с заданиями и их вариантами, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки, а также информацией оценочной ведомости (*макет ведомости, которая содержит данные о результатах аттестации по элементам профессионального модуля – МДК, производственной практике (заполняется до экзамена).*

Наименование ПК и ОК	Основные показатели оценки результата	Оценка	
		освоил	не освоил

Приложение

**Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки  
знаний, умений и уровня сформированности компетенций**

<i>№ п/п Код оценочного средства</i>	<i>Тип оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в фонде</i>
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессионального модуля
4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5.	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения	Тема групповых и/или

		комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	индивидуальных проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определённого раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	Комплект разноуровневых задач и заданий
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определённому разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины

14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе
17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажёр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретённых студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажёре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППССЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения, характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	Перечень документов подлежащих анализу, критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО

