

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕ-
ЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИ-
ТЕТ»

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

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

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из расти-
тельного сырья**

Санкт-Петербург
2025 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	диф.зачет
ПП.02.01	диф.зачет
ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства	экзамен по ПМ

солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях»	
---	--

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, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и	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, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполне-	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 теххимического и лабо-

		<p>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>нии 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 и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологиче-</p>	<p>раторного 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 технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
--	--	---	--	---

			ских линиях	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бро-дильных производств и виноделия, безалкоголь-ных напитков</p>	<p>ОПОР 3 - Умение рассчитывать плановые пока-затели выполне-ния технологиче-ских операций. ОПОР 4 - Умение определять по-требность в сред-ствах произ-водства и рабо-чей силе для вы-полнения общего объема работ по каждой техноло-гической опера-ции на основе технологических карт.</p>	<p>ПО 1 - расчета сменных показате-лей произ-водства продук-тов питания из растительного сы-рья в соответ-ствии с результа-тами анализа со-стояния рынка продукции и услуг, разработки производствен-ных заданий для операторов и аппаратчиков тех-нологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производствен-ных заданий, ор-ганизации выпол-нения технологи-ческих операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации ра-бот по устране-нию неисправно-стей в работе тех-нологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабо-раторных иссле-дований качества и безопасности сырья, полуфа-брикатов и гото-вой продукции, ведения учетно-отчетной доку-ментации произ-</p>	<p>У 2 - вести основные тех-нологические процессы, рас-считывать производствен-ные рецептуры производства солода, про-дукции бро-дильных производств и виноделия, безалкоголь-ных напитков, контролиро-вать качество сырья, полуфа-брикатов и гото-вой продук-ции в процессе производства солода, про-дукции бро-дильных производств и виноделия, безалкоголь-ных напитков по всем этапам производства, проводить ла-бораторные исследования безопасности и качества сы-рья, полуфа-брикатов и продуктов пи-тания, осуще-ствлять техно-логические ре-гулировки обо-рудования, ис-пользуемого для реализации технологиче-ских операций производства солода, про-</p>	<p>З 1 - техноло-гии мене-джмента и мар-кетинговых ис-следований рынка продук-ции и услуг, технологии бизнес-плани-рования произ-водственной, финансовой и инвестицион-ной деятельно-сти, методы расчета эконо-мической эф-фективности разработки и внедрения но-вой продукции из раститель-ного сырья, технологии производства и организации производствен-ных и техноло-гических про-цессов, требо-вания к каче-ству выполне-ния технологи-ческих опера-ций, методы технохимиче-ского и лабо-раторного контроля каче-ства сырья, по-луфабрикатов и продуктов пи-тания из расти-тельного сы-рья, методы планирования, контроля и оценки каче-ства выполне-ния технологи-</p>

		<p>водства 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 производство 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 сусле, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива продукции, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения</p>	<p>дукции 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 производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков из растительного сырья на автоматизированных техно-</p>	<p>ческих 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>
--	--	---	--	--

		безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бро-дильных производств и виноде-лия, безалкоголь-ных напитков	логических ли-ниях, исполь-зовать в про-цессе произ-водства про-дукции ресур-со- и энерго-сберегающие технологии	
ОК 01 Выбирать способы реше-ния задач про-фессиональной деятельности применительно к различным контекстам	ОПОР 5 - Актив-ность в процессе освоения учебно-го материала в профессиональ-ной деятельно-сти.	ПО 1 - расчета сменных показа-телей произ-водства продук-тов питания из растительного сы-рья в соответ-ствии с результа-тами анализа со-стояния рынка продукции и услуг, разработки производствен-ных заданий для операторов и аппаратчиков тех-нологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производствен-ных заданий, ор-ганизации выпол-нения технологи-ческих операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации ра-бот по устране-нию неисправно-стей в работе тех-нологического оборудования,	У 2 - вести основные тех-нологические процессы, рас-считывать производствен-ные рецептуры производства солода, про-дукции бро-дильных производств и виноделия, безалкоголь-ных напитков, контролиро-вать качество сырья, полуфа-брикатов и го-товой продук-ции в процессе производства солода, про-дукции бро-дильных производств и виноделия, безалкоголь-ных напитков по всем этапам производства, проводить ла-бораторные исследования безопасности и качества сы-	З 1 - техноло-гии мене-джмента и мар-кетинговых ис-следований рынка продук-ции и услуг, технологии бизнес-плани-рования произ-водственной, финансовой и инвестицион-ной деятельно-сти, методы расчета эконо-мической эф-фективности разработки и внедрения но-вой продукции из раститель-ного сырья, технологии производства и организации производствен-ных и техноло-гических про-цессов, требо-вания к каче-ству выполне-ния технологи-ческих опера-ций, методы технохимиче-

		<p>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>рья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бро-дильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бро-дильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации техно-</p>	<p>ского 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>
--	--	--	--	--

			логических процессов производства солода, продукции бро-дильных производств и виноделия, безалкоголь-ных напитков из раститель-ного сырья на автоматизиро-ванных техно-логических ли-ниях, исполь-зовать в про-цессе произ-водства про-дукции ресур-со- и энерго-сберегающие технологии	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	ОПОР 6 - Изучение и анализ инноваций в профессиональной деятельности	ПО 2 - обеспечение 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 винома-териалов, готовой продукции вино-делия, фасовки и транспортировки	У 1 - анализиро-вать состо-яние рынка продукции и услуг в обла-сти произ-водства про-дуктов пита-ния из расти-тельного сы-рья, рассчиты-вать плановые показатели выполнения тех-нологических операций, определять по-требность в средствах производства и рабочей силе для выполне-ния общего объема работ по каждой тех-нологической операции на основе техно-	З 2 - виды и качественные показатели сы-рья, полуфа-брикатов и го-товой продук-ции, основные технологиче-ские процессы производства солода, продук-ции бродиль-ных произ-водств и вино-делия, безалко-гольных напит-ков, причины, методы выяв-ления и спосо-бы устранения брака в процес-се произ-водства солода, продукции бро-дильных произ-водств и вино-делия, безалко-гольных напит-

		<p>готовой продукции виноделия, пивоваренного и безалкогольного производств, включая процессы производства солода, пивного су-сла, выращивания дрожжей, броже-ния, фильтрации, розлива продук-ции, оперативный контроль качества сырья, полуфа-брикатов, готовой продукции и нор-мативов выхода готовой продук-ции, обеспечения безопасной экс-плуатации и об-служивания обо-рудования, ис-пользуемого для реализации тех-нологических опе-раций произ-водства солода, продукции бро-дильных произ-водств и виноде-лия, безалкоголь-ных напитков</p>	<p>логических карт, рассчиты-вать эколо-гический риск и оценивать ущерб, причи-няемый окру-жающей среде при выполне-нии работ и оказании услуг в области производства продуктов пи-тания из рас-тительного сы-рья, инструк-тировать опе-раторов и аппаратчиков по выполне-нию произ-водственных заданий, контролиро-вать выполне-ние произ-водственных заданий на всех стадиях технологиче-ского процес-са, организо-вывать работу по проведению лабораторных исследований качества и без-опасности сы-рья, полуфа-брикатов и го-товой продук-ции, пользо-ваться метода-ми контроля качества вы-полнения тех-нологических операций, осу-ществлять ме-роприятия по мотивации и</p>	<p>ков, методы технохимиче-ского и лабо-раторного контроля каче-ства сырья, по-луфабрикатов и готовых изде-лий из расти-тельного сы-рья, способы технологиче-ских регулиро-вок оборудова-ния, использу-емого для ре-ализации тех-нологических операций производства солода, продук-ции бродиль-ных произ-водств и вино-делия, безалко-гольных напит-ков, принципы измерения, ре-гулирования, контроля пара-метров и авто-матического управления па-раметрами тех-нологического процесса производства солода, продук-ции бродиль-ных произ-водств и вино-делия, безалко-гольных напит-ков на автома-тизированных технологиче-ских линиях, порядок расче-та рецептур, формы и виды документов на новые виды</p>
--	--	--	---	---

			стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на автоматизированных технологических линиях, 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 броидильных производств и виноделия, безалко-	к/р, Э, КР	ДЗ	ДЗ

	гольных 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.	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, диф.зачет, 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 внутривозовского 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 соло-
да
- 39.Значение себестоимости и пути её оптимизации
40. Калькуляция себестоимости и её значение.

Критерии оценки

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результа- тивности (правиль- ных 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, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	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 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 № ____.

Оцениваемые компетенции	Основные показатели оценки результатов
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

1. 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 документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на автоматизированных технологических линиях.	В каждом экзаменационном билете
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безал-	ОПОР 3 - Умение рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций. ОПОР 4 - Умение опреде-	В каждом экзаменационном билете

когольных напитков	лять 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.	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

№ п/п Код оценочного средства	Тип оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат

		профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	
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 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.	Тема групповых и/или 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, позволяю-	Комплект разноуровневых задач и заданий

		<p>щие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;</p> <p>в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения</p>	
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 обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному 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	Комплект заданий для работы на тре-

		студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	нажёре
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 ППСЗ.	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