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

	УТВЕРЖДАЮ Директор Колледжа бизнеса и технологий _____/Л.Ф.Пелевина (подпись) (Ф.И.О.) «28» 02 2023 г.

КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по производственной практике

профессионального модуля

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

(код и наименование ПМ)

профессиональной образовательной программы специальности:

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(код и наименование)

по программе базовой подготовки

Санкт-Петербург
2023г.

Комплект фондов оценочных средств по практике разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта и образовательной программы среднего профессионального образования по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

(код, наименование)

федерального государственного бюджетного образовательного учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» (ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)

Разработчик (и):

Токарева Наталья Ивановна, преподаватель Колледжа бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «СПб ГЭУ»

(Ф.И.О., должность, место работы)

Одобрен на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
(наименование цикловой комиссии)

Протокол №6 от «02» 02 2023

Председатель Токарева Токарева Н.И.

Согласовано с сотрудником профильной организации:

Ассоциация «Хлебопеки Санкт-Петербурга», исполнительный директор

П.А.Сафрыгин

(место работы, занимаемая должность, инициалы, фамилия)

Ассоциация «Хлебопеки Санкт-Петербурга» Санкт-Петербург

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Область применения

Комплект фонда оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения преддипломной практики по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения, образовательной программы по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2. Объекты оценивания – результаты освоения ПМ

В результате промежуточной аттестации по производственной практике осуществляется комплексная оценка овладения следующими компетенциями:

ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ФОС позволяет оценить приобретенные на практике:

практический опыт:

- планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса;
- планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями;
- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье,

материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства;

– группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств;

– ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции

3. Формы контроля и оценки результатов прохождения практики

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения, образовательной программы по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и рабочей программой производственной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

3.1. Формы текущего контроля

Виды работ на практике определяются в соответствии с требованиями к результатам обучения по ПМ – практическому опыту, компетенциям и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики в соответствии с рабочей программой практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики),

- наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практики),

- контроль качества выполнения видов работ на практике (уровень владения компетенций при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики),

- контроль за ведением дневника практики,

- контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

3.2. Форма промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче промежуточной аттестации при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного **аттестационного листа** по практике руководителей практики от организации прохождения практики и образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;

- положительной **характеристики** организации прохождения практики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;

- **дневника практики**;

- **отчета о практике** в соответствии с заданием на практику.

Промежуточная аттестация проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по практике с иллюстрацией материала (презентации), или др.

4. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

-соответствие содержания, отчета по практике заданию на практику, оформление;

- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);

- оформления дневника практики (вместе с приложениями);

- отметка в аттестационном листе об освоении\ не освоении профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;

- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;

Оценка за дифференцированный зачет по практике выставляется по 5-ти балльной шкале и определяется как средний балл за представленные материалы практики.

5. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

5.1. Аттестационный лист практики

В аттестационном листе по практике руководитель практики от профильной организации оценивает компетенции при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики. Подпись руководителя практики от профильной организации заверяется печатью организации. Аттестационный лист по практике должен быть дополнительно подписан руководителем от образовательной организации.

5.2. Характеристика практики

В характеристике руководитель практики от профильной организации подтверждает освоение студентами компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики.

5.3. Дневник практики

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым в структурном подразделении Университета макетом и **заверяется** руководителем практики от организации прохождения практики и от образовательной организации.

Содержание дневника практики (приводится в качестве примера):

- Титульный лист

- Общие положения
- Перечень компетенций
- Виды профессиональной деятельности
- Алгоритм действий обучающегося при прохождении практического обучения
- Индивидуальный график прохождения производственной практики

5.4. Отчет о практике

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики **в соответствии с выданным заданием на практику**. Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов по курсовому проектированию, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике (10-25 стр.):

- титульный лист

- содержание

- текст отчета

- используемые источники информации, документы (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.)

- приложения (схемы, чертежи, таблицы, фото материалы выносятся в приложения, если они занимают большой объем)

5.6. Контрольные вопросы по прохождению производственной практики

Контрольные вопросы необходимы для оценки освоения компетенций. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение студентами ПК и/или ОК и приобретение практического опыта по ПМ.

Перечень контрольных вопросов составляется преподавателем по каждому виду профессиональной деятельности.

1. Каким образом осуществляется доставка муки и дополнительного сырья на производство?
2. Каким образом осуществляется подготовка муки и дополнительного сырья к пуску в производство?
3. Укажите по схеме состав оборудования и опишите технологический процесс на нем.
4. Какие виды термической обработки применяются при производстве? Укажите их назначение и применяемое оборудование.
5. При каких режимах осуществляется выпечка тестовых заготовок?
6. Какие данные необходимо знать для расчета производственной рецептуры?
7. В какой последовательности осуществляется расчет производственной рецептуры?
8. По какой методике проводится пробная выпечка для определения хлебопекарных свойств муки?
9. Опишите технологическую схему производства булочных изделий
10. Опишите технологическую схему производства макаронных изделий
11. Опишите технологическую схему производства хлебобулочных изделий пониженной влажности
12. Опишите технологическую схему производства сахаристых кондитерских изделий
13. Опишите технологическую схему производства мучных кондитерских изделий
14. Опишите технологическую схему производства хлебобулочных изделий группы хлеб

15. Опишите технологическую схему производства сдобных изделий
16. Какие нормативы учитываются при расчете показателей производительности труда?
17. Какие виды документации оформляются на отпущенную продукцию?
18. Какие факторы учитываются при расчете рентабельности?
19. По каким показателям осуществляется расчет технологического плана производства продукции?

Аттестационный лист

По_____
вид практики

студент_____
ФИО

Обучающийся на____ курсе по специальности

_____
код и наименование

Успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

в объеме 72 часов с « ___ » _____ 20_ г. По «___ » _____ 20_ г.

в_____
наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период преддипломной практики

Наименование профессиональной компетенции и виды работ	Отметка об освоении (освоена / не освоена)
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики:

За время прохождения производственной практики обучающийся выбирал способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам, пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Участвовал в планировании основных показателей производственного процесса, планировал выполнение работ исполнителями, организовывал работу трудового коллектива, контролировал ход и оценивать результаты работы трудового коллектива, вел учётно-отчётную документацию

Правила внутреннего распорядка организации не нарушал, замечаний по прохождению практики нет.

Дата «_____» _____20_____г. Подпись руководителя практики

_____

_____ФИО,

должность

_____

Подпись и должность ответственного лица от профильной организации

М.П.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО	**УТВЕРЖДАЮ**
Профильная организация:	Директор Колледжа
«_____»_____ 20__г.	«_____»_____ 20_г.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Модуль ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Санкт-Петербург

20

Код компетенции	Наименование компетенции	Практическое задание	Решение практического задания
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса .	1.Предприятие ООО «Х», исходя из действующих производственных мощностей, может выпускать пять наименований товара. На основе данных уровня конкурентоспособности товаров ООО «Х» и его основного конкурента определить перечень товаров, которые ООО «Х» целесообразно включить в план производства. ООО «Х»: товар 1 - 0,223; товар 2 - 0,241; товар 3 - 0,255; товар 4 – 0,270; товар 5 – 0,297. Конкурент: товар 1- 0,220; товар 2-0,245; товар 3 – 0, 260; товар 4 – 0,262; товар 5 – 0,290.	Решение: В план производства включается номенклатура продукции, уровень конкурентоспособности которой превышает аналогичный показатель у товаропроизводителя-конкурента:Ук1> Ук2 где Ук1 – уровень конкурентоспособности продукции данного предприятия; Ук2 – уровень конкурентоспособности продукции предприятия-конкурента. Исходя из соотношения Ук1> Ук2, сопоставим исходные данные. Ответ: ООО «Х» целесообразно включить в план производства товары, уровень конкурентоспособности которых выше, чем у конкурента: 1, 4 и 5 (0,223>0,220; 0,270>0,262; 0,297>0,290)..
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями	Определение показателей оценки эффективности детальности подразделений управления по следующим видам: Показатели экономической эффективности;	Ответ: Показатели экономической эффективности: - Соотношение издержек, необходимых для обеспечения организации квалифицированной рабочей силой соответствующего количества и качества, и полученных результатов деятельности.

		Показатели степени укомплектованности кадрового состава; Показатели степени удовлетворенности работников; Косвенные показатели эффективности.	- Затраты на отдельные направления и программы деятельности кадровых служб в расчете на одного работника. - Эффект воздействия отдельных кадровых программ на результативность деятельности работников и организации в целом. - Отношение бюджета подразделения управления персоналом к численности обслуживаемого персонала. Показатели степени укомплектованности кадрового состава: - Соответствие численности работников числу рабочих мест (количественная укомплектованность кадрового состава). - Соответствие профессионально-квалификационных характеристик работников требованиям рабочих мест, производства в целом (качественная укомплектованность кадрового состава). Показатели степени удовлетворенности работников: - Степень удовлетворенности работой в данной организации. - Степень удовлетворенности деятельностью подразделений управления персоналом. Косвенные показатели эффективности: - Текучесть кадров.

			- Производительность труда. - Показатели качества продукции (процент брака, рекламаций и пр.). - Количество жалоб работников. - Уровень производственного травматизма и профзаболеваний.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива	Определить количество человек, которые должны работать на рабочем месте время обслуживания которого составляет 365 дней *24 ч = 8760 ч.	Решение: Чтобы рассчитать количество человек, которые должны работать на этом месте, количество рабочих часов в неделю (40) умножается на число недель в году (52); затем 8760 ч. делим на полученный результат. 8760 ч./ (40 ч. х 52 нед.) = 4,8. Это значит, что работодатель должен принять на работу пять человек с неполной ставкой или четыре человека, на которых распределяется по несколько добавочных часов к полной ставке.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	На основе коэффициента трудового участия (КТУ) определить заработную плату каждого работника бригады при бестарифной оплате при следующих условиях: в бригаде пятеро работников, занятых изготовлением табуреток в течение установленного временного периода. За выполнение плана их бригаде положена оплата в 1000 денежных единиц.	Решение: Сумма всех КТУ: 1 + 1,25 + 0,5 + 1,6 + 0,65 = 5. При бестарифной оплате общая сумма распределится следующим образом: 1000 / 5 = 200 (средняя доля, соответствующая единице КТУ). Тогда сотрудникам полагается: 1-й сотрудник получит 200 (расчетных единиц); 2-й – 200 х 1,25 = 250; 3-й – 200 х 0,5 = всего 100; 4-й – 200 х 1,6 = 320; 5-й – 200 х 0,65 = 130.

		Первый работник - полностью выполнил план, соблюдал все нормы, отработав положенное количество рабочих часов, то есть его КТУ=1. Второй работник перевыполнил норму на четверть, остальные показатели такие же, как и у первого. КТУ= 1,25. Третий сотрудник выполнил норму, но по его вине был сломан деревообрабатывающий станок, что заставило приостановить работу. Кроме того, он несколько раз опоздал к началу рабочего дня. Поэтому с него вычли несколько баллов, и его КТУ= 0,5. Четвертый сотрудник исправил поломку в деревообрабатывающем станке. Ему добавили баллы за обслуживание оборудования, кроме того, руководство отметило качество его работы, и его КТУ= 1,6. Пятый сотрудник отпросился в последний день работы. Его труд не вызвал нареканий, но по факту он работал несколько меньше остальных, поэтому КТУ= 0,65.	
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию.	Перечислить унифицированные формы первичной учетной документации по учету операций в хлебопекарном производстве утвержденные Постановлением	Партионный ярлык на муку Журнал учета поступления муки на склад бестарного хранения Журнал регистрации показаний счетчиков автоматических весов при

		Госкомстата РФ от 25.12.98 № 132	бестарном хранении муки Журнал учета движения муки при бестарном хранении Акт зачистки бункера Отвес-накладная на отпуск муки в производство Отчет о движении сырья, материалов и передаче остатков по складу Паспорт на готовую продукцию Приемо-сдаточная накладная на готовую продукцию Приемо-сдаточная накладная на готовую продукцию Акт на выбой муки из мешков, на мучной и другой смет, собранный на производстве Акт на хлебную крошку (мучной смет), собранную(ый) в экспедиции (на складе сырья) Отчет о работе смены Вкладной лист к форме N П-13 Акт передачи остатков сырья и материалов на производстве Отчет о движении инвентарной многооборотной тары Акт ежемесячной проверки веса вагонеток Книга заказов торговой сети Распоряжение экспедиции на отпуск готовой продукции Талон на завес тары для готовых изделий Ведомость отгруженной (отпущенной) готовой продукции Акт на производственный (экспедиционный) брак

			Отчет экспедиции Акт на передачу остатков готовой продукции Ведомость учета выполненных работ Ведомость учета выполненных работ

Рецензия
на комплект контрольно-оценочных средств
по производственной практике для обучающихся 2023 года набора заочной формы обучения

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) составлен для обучающихся 2023 года набора в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, рабочей программой производственной практики и предназначен для оценки освоения профессиональных компетенций в ходе прохождения производственной практики обучающимися .

Комплект КОС включает в себя контрольные и оценочные материалы по текущей, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета и итоговой аттестации в форме экзамена по профессиональному модулю.

Актуальность данного комплекта выражена в практико-ориентированности заданий.

Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности, содержание определено с учетом особенностей ППССЗ по данной специальности. Материал очень грамотно выстроен методически, носит комплексный, высоко профессиональный характер. При помощи данного комплекта КОС возможно осуществление контроля и управления процесса приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Вопросы к дифференцированным зачетам, содержание аттестационных листов по практике, являющихся частью портфолио обучающегося, позволяют определить уровень освоения компетенций, дать оценку степени освоения вида профессиональной деятельности.

По каждой группе проверяемых компетенций автором грамотно и четко определены показатели оценки результатов их освоения.

Комплект оценочных средств рекомендуется использовать в образовательном процессе для оценки качества подготовки обучающихся Колледжа бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» при прохождении производственной практики.

Рецензент: Сафрыгин П.А., исполнительный директор Ассоциации «Хлебопеки Санкт-Петербурга»

(место работы, занимаемая должность, инициалы, фамилия)

_____ /Сафрыгин П.А.

(подпись)

М.П.