

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



Утверждаю:
Проректор по образовательной
деятельности и молодежной политике
С.Л. Воробьева /Воробьева С.Л./
«25» декабря 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства
хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
на автоматизированных технологических линиях»

По специальности среднего профессионального образования
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация выпускника — техник-технолог

Форма обучения — очная

Ижевск, 2024

Состав рабочей программы модуля

Рабочая программа междисциплинарного курса: Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Рабочая программа учебной практики

Рабочая программа производственной практики

Фонд оценочных средств экзамена

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения курса	5
2. Перечень планируемых результатов по курсу, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы . . .	5
3. Место курса в структуре основной образовательной программы	7
4. Структура и содержание междисциплинарного курса «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»	7
5. Образовательные технологии	15
6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости промежуточной аттестации	15
7. Учебно-методическое обеспечение курса	17
8. Материально-техническое обеспечение курса	19
Фонд оценочных средств	20

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ КУРСА

Целью междисциплинарного курса «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий» является теоретическое освоение основных её разделов и методически обоснованное понимание возможности и роли курса при решении задач, связанных с организацией процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Освоение курса направлено на приобретение теоретических знаний и практических навыков по технологическому обеспечению производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

Задачи курса:

- изучение основных понятий, профессиональной документации по организационному обеспечению производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

; - формирование представлений об использовании современных программных и технических средств информационных технологий для решения задач при осуществлении технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПО КУРСУ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются следующие умения и знания.

Код ОК	Умения	Знания
ОК-01 ОК-09 ПК-2.1 ПК-2.2	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 выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного	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 лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества б выполне-

<p>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; вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья.</p>	<p>ния 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; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, 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>
--	--

3. МЕСТО КУРСА В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ООП)

Междисциплинарный курс «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий» МДК.02.01 входит в профессиональный модуль «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» ПМ.02 профессионального цикла дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Междисциплинарный курс «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий» обеспечивает формирование профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья». Особое значение курс имеет при формировании и развитии компетенций ОК-01, ОК-09, ПК-2.1, ПК-2.2.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

4.1 Структура курса

Вид учебной работы	Объем часов			
	всего	по семестрам		
		2	3	4
Объем образовательной программы учебного курса	290	114	92	84
в том числе:				
теоретическое обучение (лекции)	118	50	36	32
практические занятия	118	48	36	34
Самостоятельная работа	54	16	20	18
Промежуточная аттестация		контроль-ная работа	контрольная работа	зачёт

4.2 Содержание курса

Раздел курса	Темы раздела	Виды учебной работы, трудоемкость в часах				Форма контроля
		всего	лекции	практ. занятия	СР	
Раздел 1. Производственный процесс на предприятии и его организация	Подраздел 1.1. Организация основного производства и материально-технического обслу-	74	32	32	10	экспресс-опрос

Раздел курса	Темы раздела	Виды учебной работы, трудоемкость в часах				Форма контроля
	<p>живания. Структура производственного процесса. Длительность производственного цикла. Анализ структуры производственного процесса. Расчёт длительности производственного цикла. Организация ремонта оборудования. Организация складского хозяйства. Организация внутризаводского транспорта. Организация энергетического хозяйства.</p>					
	<p>Подраздел 1.2. Организация производства макаронных изделий. Анализ структуры производственного процесса на примере предприятий по выработке макаронных изделий.</p>	12	6	4	2	экспресс-опрос
	<p>Подраздел 1.3. Организация производства хлебобулочных изделий. Расчёт длительности производственного цикла хлебобулочных изделий. Задачи по определению производственной мощности хлебопекарных предприятий и коэффициентов её использования. Расчёт длительности производственного цикла хлебобулочных изделий.</p>	14	6	6	2	экспресс-опрос
	<p>Подраздел 1.4 Организация производства кондитерских изделий.</p>	14	6	6	2	экспресс-опрос

Раздел курса	Темы раздела	Виды учебной работы, трудоемкость в часах				Форма контроля
	Задачи по определению производственной мощности кондитерских предприятий и коэффициентов её использования. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности на примере кондитерских предприятий					
Раздел 2. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы	Подраздел 2.1. Научная организация труда и техническое нормирование труда. Производственная мощность и коэффициент её использования. Анализ и выявление резервов производственной мощности. Разделение и кооперация труда. Выявление передовых приёмов и методов труда. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад. Изучение затрат рабочего времени. Установление норм выработки и норм обслуживания.	46	20	16	10	экспресс-опрос
	Подраздел 2.2 Организация заработной платы. Определение группы оплаты труда. Определение сдельных расценок и тарифных ставок.	10	4	4	2	экспресс-опрос
	Подраздел 2.3. Повышение эффективности производства. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности пер-	36	12	16	8	экспресс-опрос

Раздел курса	Темы раздела	Виды учебной работы, трудоемкость в часах				Форма контроля
	сонала. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства.					
Раздел 3. Издержки, прибыль и финансы	Подраздел 3.1. Производство и реализация продукции. Производство и реализация продукции. Суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий. Рабочий период.	30	10	12	8	экспресс-опрос
	Подраздел 3.2. Труд и заработная плата. Производительность труда и численность персонала. Фонд заработной платы.	10	4	4	2	экспресс-опрос
	Подраздел 3.3. Издержки, прибыль и финансы. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий. Себестоимость и рентабельность отдельных видов	36	14	14	8	экспресс-опрос

Раздел курса	Темы раздела	Виды учебной работы, трудоемкость в часах				Форма контроля
	продукции. Издержки обращения предприятий. Прибыль и рентабельность. Фонд экономического стимулирования.					
	Подраздел 3.4 Организация управлением предприятия. Организация управлением предприятия. Задачи ситуационного типа.	8	4	4	-	экспресс-опрос
Всего		290	118	118	54	зачет

4.3 Матрица формируемых компетенций в результате освоения курса «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»

Разделы курса	Кол-во часов	ОК 01	ОК 09	ПК 2.1	ПК 2.2
Раздел 1. Производственный процесс на предприятии и его организация	114	+	+	+	+
Раздел 2. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы	92	+	+	+	+
Раздел 3. Издержки, прибыль и финансы	84	+	+	+	+
Итого	290				

4.4 Содержание разделов курса

№ № п/п	Название раздела, темы	Содержание раздела
1	Раздел 1. Производственный процесс на предприятии и его организация	
	Подраздел 1.1. Организация основного производства и материально-технического обслуживания.	Структура производственного процесса. Длительность производственного цикла. Анализ структуры производственного процесса. Расчёт длительности производственного цикла. Организация ремонта оборудования. Организация складского хозяйства. Организация внутриводского транспорта. Организация энергетического хозяйства.
	Подраздел 1.2. Организация производства макаронных изделий	Анализ структуры производственного процесса на примере предприятий по выработке макаронных изделий.

	Подраздел 1.3. Организация производства хлебобулочных изделий	Расчёт длительности производственного цикла хлебобулочных изделий. Задачи по определению производственной мощности хлебопекарных предприятий и коэффициентов её использования. Расчёт длительности производственного цикла хлебобулочных изделий.
	Подраздел 1.4. Организация производства кондитерских изделий	Задачи по определению производственной мощности кондитерских предприятий и коэффициентов её использования. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности на примере кондитерских предприятий
2.	Раздел 2. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы	
	Подраздел 2.1. Научная организация труда и техническое нормирование труда.	Производственная мощность и коэффициент её использования. Анализ и выявление резервов производственной мощности. Разделение и кооперация труда. Выявление передовых приёмов и методов труда. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад. Изучение затрат рабочего времени. Установление норм выработки и норм обслуживания.
	Подраздел 2.2. Организация заработной платы	Определение группы оплаты труда. Определение сдельных расценок и тарифных ставок.
	Подраздел 2.3. Повышение эффективности производства.	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства.
3.	Раздел 3. Издержки, прибыль и финансы	
	Подраздел 3.1. Производство и реализация продукции.	Производство и реализация продукции. Суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий. Рабочий период.
	Подраздел 3.2. Труд и заработная плата	Производительность труда и численность персонала. Фонд заработной платы.
	Подраздел 3.3. Издержки, прибыль и финансы	Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции. Издержки обращения предприятий. Прибыль и рентабельность. Фонд экономического стимулирования.
	Подраздел 3.4 Организация управлением предприятия	Организация управлением предприятия. Задачи ситуационного типа.

4.5. Практические занятия

№ п/п	Название раздела, темы	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)
1	Раздел 1. Производственный процесс на предприятии и его организация		
	1.1 Организация основного производства и материально-технического обслуживания	Анализ структуры производственного процесса. Расчёт длительности производственного цикла. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства. Задачи по расчёту, анализу и организации потока. Задачи по организации ремонта оборудования. Задачи по организации складского хозяйства. Задачи по организации внутризаводского транспорта. Задачи по организации энергетического хозяйства	32
	1.2 Организация производства макаронных изделий	Анализ структуры производственного процесса на примере предприятий по выработке макаронных изделий	4
	1.3. Организация производства хлебобулочных изделий	Расчёт длительности производственного цикла хлебобулочных изделий. Задачи по определению производственной мощности хлебопекарных предприятий и коэффициентов её использования.	6
	1.4. Организация производства кондитерских изделий	Задачи по определению производственной мощности кондитерских предприятий и коэффициентов её использования. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности на примере кондитерских предприятий.	6
2	Раздел 2. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы		
	2.1 Научная организация труда и техническое нормирование труда	Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности. Задачи по разделению и кооперации труда. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад. Задачи по изучению затрат рабочего времени. Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания.	16
	2.2. Организация заработной платы	Расчёт премий. Определение заработной платы.	4
	2.3. Повышение эффективности производства	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышении	16

		ем качества продукции. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	
3.	Раздел 3. Издержки, прибыль и финансы		
	3.1 Производство и реализация продукции	Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции. Расчёт суточной производительности хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий. Определение рабочего периода.	14
	3.2 Труд и заработная плата	Определение производительности труда и численности персонала. Расчёт фонда заработной платы.	4
	3.3 Издержки, прибыль и финансы	Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции. Расчёт издержек обращения предприятий. Определение прибыли и рентабельности. Определение фондов экономического стимулирования	12
	3.4 Организация управлением предприятия	Задачи ситуационного типа	4

4.6. Вопросы для самостоятельного изучения

1. Анализ основного производства и материально-технического обслуживания;
2. Задачи по определению производственной мощности хлебопекарных предприятий и коэффициентов её использования;
3. Расчёт длительности производственного цикла хлебобулочных изделий;
4. Анализ структуры производственного процесса на примере предприятий по выработке хлебобулочных и кондитерских изделий;
5. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы;
6. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции;
7. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства;
8. Производство и реализация продукции;

9. Расчёт издержек обращения предприятий;
10. Определение прибыли и рентабельности;
11. Задачи ситуационного характера.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Выбор организационной формы работы, соответствующей типу выполняемого задания, а также эффективное руководство и управление деятельностью студентов, ее регулирование на занятии способствует интенсификации процесса обучения.

В процессе преподавания данного курса используются как классические методы обучения (лекции, практические занятия), так и различные виды самостоятельной работы студентов по заданию преподавателя (рефераты, доклады, творческие отчеты), которые направлены на развитие творческих качеств студентов и на поощрение их интеллектуальных инициатив.

5.1 Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

Вид занятия (Л, ЛР)	Используемые интерактивные образовательные технологии
Л	Лекция (проблемная, визуализация и др.), информационное обучение. Имитационные технологии: экспресс-опрос на лекции
ЛР	Тренинг – работа с ситуационными задачами
ЛР	Тренинг – работа с архитектурными задачами
ЛР, промежуточный контроль	Тренинг – использование тестовых заданий для контроля и самоконтроля знаний студентов.

6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ КУРСА

Контроль знаний студентов по курсу «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий» проводится в устной и письменной форме, предусматривает текущий и промежуточный контроль по итогам освоения курса (контрольная работа).

Методы контроля:

- тестовая форма контроля;
- устная форма контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме;
- решение определенных заданий (задач) по теме практического материала на практических занятиях;

- экспресс-опрос на лекции в письменной форме в целях эффективности усвояемости материала;
- контрольная работа по пройденным темам.

Вопросы для подготовки

1. Структура производственного процесса хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
2. Длительность производственного цикла при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
3. Основные понятия и организация производства макаронных изделий;
4. Основные понятия и организация производства хлеба и хлебобулочных изделий;
5. Основные понятия и организация производства макаронных изделий;
6. Основные понятия и организация производства кондитерских изделий;
7. Организация ремонта оборудования;
8. Организация складского хозяйства;
9. Организация внутривозовского транспорта;
10. Организация энергетического хозяйства;
11. Производственная мощность и коэффициент её использования;
12. Анализ и выявление резервов производственной мощности;
13. Разделение и кооперация труда;
14. Выявление передовых приёмов и методов труда;
15. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад;
16. Изучение затрат рабочего времени;
17. Установление норм выработки и норм обслуживания;
18. Определение группы оплаты труда;
19. Определение сдельных расценок и тарифных ставок;
20. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала;
21. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции;
22. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции;
23. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства;
24. Производство и реализация продукции;
25. Суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и

макаронных предприятий;

26. Рабочий период;
27. Производительность труда и численность персонала;
28. Фонд заработной платы;
29. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий;
30. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции;
31. Издержки обращения предприятий;
32. Прибыль и рентабельность;
33. Фонд экономического стимулирования;
34. Организация управлением предприятия.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КУРСА

7.1 Основная литература

1. Антонова, И. В. Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / И. В. Антонова, Н. А. Кочурова, Н. В. Пушина. – Санкт-Петербург : Лань, 2024. – 156 с. – ISBN 978-5-507-49808-6. – Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/428000> (дата обращения: 16.09.2024).

2. Богер, В. Ю. Технология, организация и оборудование макаронного производства : учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. И. Вандакурова, Н. Н. Зуева. – 3-е изд., перераб. и доп. – Кемерово : КемГУ, 2023. – 149 с. – ISBN 978-5-8353-3078-2. – Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/392222> (дата обращения: 16.09.2024).

3. Гапонова, В. Е. Технология мучных и кондитерских изделий : учебно-методическое пособие / В. Е. Гапонова, Е. И. Слезко, Х. М. Исаев. – Брянск : Брянский ГАУ, 2021. – 48 с. – Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/304193> (дата обращения: 16.09.2024).

7.2 Дополнительная литература

1. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 132 с. – ISBN 978-5-507-44798-5. – Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/243017> (дата обращения: 16.09.2024).

2. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 3-е изд.,

стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 128 с. – ISBN 978-5-507-46594-1. – Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/312932> (дата обращения: 16.09.2024).

3. Кох, Д. А. Технология хлебобулочных изделий : учебное пособие / Д. А. Кох. – Красноярск : КрасГАУ, 2020. – 176 с. – Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/225158> (дата обращения: 16.09.2024).

4. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие для вузов / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина [и др.]. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 316 с. – ISBN 978-5-8114-9660-0. – Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/197579> (дата обращения: 16.09.2024).

7.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по курсу, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Поиск информации в глобальной сети Интернет;
Работа в электронно-библиотечных системах;
Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.udsau.ru);
Мультимедийные лекции;
Работа в компьютерном классе;
Компьютерное тестирование;
Интернет-портал ФГБОУ ВО Удмуртский ГАУ (<http://portal.udsau.ru>).

При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для

использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

4. Профессиональные базы данных на платформе 1С: Предприятие с доступными конфигурациями (1С: ERP Агропромышленный комплекс 2, 1С: ERP Энергетика, 1С: Бухгалтерия молокозавода, 1С: Бухгалтерия птицефабрики, 1С: Бухгалтерия элеватора и комбикормового завода, 1С: Общепит, 1С: Ресторан. Фронт-офис). Лицензионный договор № Н8775 от 17.11.2020 г.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КУРСА

<p>Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных учебным планом, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: парта – 42. Стол и стул для преподавателя – 1. Кафедра – 1. Доска ученическая – 1. Компьютер с доступом к электронным ресурсам университета – 1. Проектор – 1. Экран – 1. Аудиосистема – 1. Жалюзи вертикальные</p>	<p>426069, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Студенческая, д. 11, этаж 5, № 505</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы. Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду: Стол – 6, Стол и стул для преподавателя – 1. Стол компьютерный-17. Камера-1. Компьютер с доступом к электронным ресурсам университета – 15. Сетевой фильтр – 1. Шкаф-1. Жалюзи вертикальные.</p>	<p>426069, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Студенческая, д. 11, этаж 4, № 409</p>

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по курсу

**«Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»**

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ КУРСА

«Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»

Целью междисциплинарного курса «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий» является теоретическое освоение основных её разделов и методически обоснованное понимание возможности и роли курса при решении задач, связанных с организацией процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Освоение курса направлено на приобретение теоретических знаний и практических навыков по технологическому обеспечению производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

Задачи курса:

- изучение основных понятий, профессиональной документации по организационному обеспечению производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- формирование представлений об использовании современных программных и технических средств информационных технологий для решения задач при осуществлении технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения курса «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»

Номер компетенции	Содержание компетенции (или ее части)
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

2. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения курса и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Контроль знаний студентов по курсу «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий» прово-

дится в устной и письменной форме, предусматривает текущий и промежуточный контроль по итогам освоения курса (зачет).

Методы контроля:

- тестовая форма контроля;
- устная форма контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме;
- решение определенных заданий (задач) по теме практического материала на практических занятиях;
- экспресс-опрос на лекции в письменной форме в целях эффективности усвоения материала;
- контрольная работа по пройденным темам.

Система рейтинговой оценки успеваемости студентов

1. Расчет текущего рейтинга успеваемости студентов проводится ежемесячно в последнюю неделю соответствующего месяца с заполнением ведомости относительного рейтинга по курсу (ведомость представляется старостой группы). Кроме того, рейтинг студента отмечается в журнале преподавателя.

2. Рейтинг успеваемости студента оценивается по 100 бальной шкале (100 баллов=100% успешность). При этом величина абсолютного рейтинга успеваемости студента переводится в 100-бальную шкалу путем деления текущего рейтинга студента на максимально возможный рейтинг с последующим умножением на 100 и округлением до целых чисел.

3 Текущий рейтинг студента рассчитывается по следующей схеме:

Вид занятия	Оценка в баллах
Практическая работа	сдана в срок – 3 балла
	сдана не вовремя – 1-2 балла
	на сдана - 0 баллов
Контрольная работа	выполнены правильно все задания - 5 баллов
	выполнены правильно $\frac{3}{4}$ заданий - 4 балла
	выполнены правильно половина заданий - 3 балла
	выполнены правильно менее половины заданий- 2 балла
	все задания выполнены неверно – 1 балл
студент не был на контрольной работе – 0 баллов	
Тест	Выполнено от 85 до 100% 5 баллов
	Выполнено от 70 до 85% 4 балла
	выполнено от 55 до 70% 3 балла
	выполнены менее 55% 2 балла
студент не был 0 баллов	
Лекция (в конце каждой лекции задается один или несколько вопросов)	Правильный ответ – 3 балла
	Неверный ответ – 1-2 балла
	Не посещение лекции – 0 баллов

4. Рейтинг в течение семестра определяется по накопительной схеме, т.е. за 1-й месяц определяется рейтинг за один месяц, по итогам 7-го месяца

семестра за первый и второй месяцы и т.д. Последний раз рейтинг считается в конце месяца, предшествующего экзаменационной сессии.

5. При выставлении зачёта учитывается рейтинг текущей успеваемости студента. Студенты, занимающие первые места рейтинга, освобождаются от контрольной работы.

Формирование итоговой оценки (промежуточная аттестация)

Критерии оценивания:

- «зачтено» выставляется студенту, в том случае, если:

- 1). Соблюдена структура оформления практических занятий;
- 2). Отражены результаты в процессе выполнения занятия;
- 3). Выводы по результатам занятия обоснованы и логичны.

- «не зачтено» выставляется студенту, в том случае, если:

- 1). Не соблюдена структура оформления практических занятий;
- 2). Не отражены результаты в процессе выполнения занятия;
- 3). Выводы по результатам занятия не обоснованы и не логичны.

Примеры оценочных средств Вопросы для самостоятельного изучения

1. Анализ основного производства и материально-технического обслуживания;
2. Задачи по определению производственной мощности хлебопекарных предприятий и коэффициентов её использования;
3. Расчёт длительности производственного цикла хлебобулочных изделий;
4. Анализ структуры производственного процесса на примере предприятий по выработке хлебобулочных и кондитерских изделий;
5. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы;
6. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции;
7. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства;
8. Производство и реализация продукции;
9. Расчёт издержек обращения предприятий;
10. Определение прибыли и рентабельности;
11. Задачи ситуационного характера.

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Перечень практических занятий и вопросы к защите практических занятий. Критерии оценивания

Защита проводится в устной форме.

Занятие № 1. Анализ структуры производственного процесса

1. Общесистемные задачи организации производства.
2. Деловой цикл предприятия и его структура.
3. Элементное описание производственного процесса.
4. Процессное представление предприятия как системы.
5. Жизненный цикл предприятия как системного объекта.

Занятие № 2. Расчёт длительности производственного цикла

1. Что называется, производственным циклом?
2. Перечислите виды движения предметов труда в производстве.
3. Последовательный вид движения.
4. Параллельный вид движения.
5. Параллельно-последовательный вид движения.

Занятие № 3. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства

1. Что такое поточное производство и чем оно характеризуется?
2. Формы поточного производства и их особенности.
3. Какая форма поточного производства применяется в цехах?
4. Понятие конвейерной линии.
5. Параметры, рассчитываемые при проектировании конвейерной линии.

Занятие № 4. Задачи по расчёту, анализу и организации потока

1. Виды оценок производственной мощности предприятия.
2. Отличия производственной структуры предприятия массового и единичного типов производства.
3. Влияние элементов производственной структуры предприятия на себестоимость продукции.
4. Влияние производственного аутсорсинга на производственную структуру предприятия.
5. Влияние на производственную структуру конструкторско-технологических особенностей продукции.

Занятие № 5. Задачи по организации ремонта оборудования

1. В чем заключается организация проведения ремонтных работ?
2. Кто проводит ремонтные работы?
3. Кто отвечает за качество ремонтных работ?
4. Что означает ППР?
5. Что необходимо подготовить для проведения ремонта оборудования?
6. Чем отличается текущий ремонт от капитального?
7. К какому виду ремонта приравнивается внеплановый ремонт?
8. В чем заключается техническое обслуживание технологического оборудования?

Занятие № 6. Задачи по организации складского хозяйства

1. Понятие склада.
2. Классификация и функции складов.
3. Организация работы складов на предприятии.
4. Выбор формы складирования.
5. Показатели работы складов.

Занятие № 7. Задачи по организации внутризаводского транспорта

1. Назовите задачи ремонтного хозяйства предприятия.
2. Перечислите виды складов.
3. Как рассчитывается емкость складов для сыпучих продуктов?
4. Назовите задачи транспортного хозяйства.
5. Какой из методов ремонта оборудования широко применяется в пищевой промышленности?

Занятие № 8. Задачи по организации энергетического хозяйства

1. Определить организацию энергетического хозяйства на предприятии.
2. Определить затраты на электроэнергию цеха.

Занятие № 9-10. Анализ структуры производственного процесса на примере предприятий по выработке макаронных изделий

1. Процесс, бизнес-процесс, технологический процесс, информационный поток, поток объектов, поток работ.
2. Понятия: управление бизнес-процессами, процессорное управление, система управления бизнес-процессами.
3. Понятия: Общая теория систем, системный подход, системный анализ, структурный анализ, системы, структура, свойства систем
4. Понятия система или карта процессов, основные, вспомогательные процессы, процессы управления, обеспечивающие процессы.
5. Способы классификации процессов.

Занятие № 11. Расчёт длительности производственного цикла хлебобулочных изделий

1. Что называется производственным циклом.
2. Перечислите виды движения предметов труда в производстве.
3. Последовательный вид движения.
4. Параллельный вид движения.
5. Параллельно-последовательный вид движения.

Занятие № 12. Задачи по определению производственной мощности хлебопекарных предприятий и коэффициентов её использования

1. Что называется, производительностью печи и предприятия?
2. Как рассчитать производительность печи?
3. От чего зависит производительность печи?
4. Чему равен годовой фонд рабочего времени?
5. Что такое выход продукции?
6. От чего зависит фактический выход продукции?

Занятие № 13. Расчёт длительности производственного цикла хлебобулочных изделий

1. Что называется производственным циклом.
2. Перечислите виды движения предметов труда в производстве.
3. Последовательный вид движения.
4. Параллельный вид движения.
5. Параллельно-последовательный вид движения.

Занятие № 14. Задачи по определению производственной мощности кондитерских предприятий и коэффициентов её использования

1. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации.
2. Понятие производственной программы кондитерского цеха.
3. Назначение кондитерского цеха.
4. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.

Занятие № 15-16. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности на примере кондитерских предприятий

1. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации.
2. Понятие производственной программы кондитерского цеха.
3. Назначение кондитерского цеха.
4. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.

Занятие № 17. Задачи по разделению и кооперации труда

1. Что такое производительность труда?
2. Каковы показатели производительности труда?
3. Как рассчитывается выработка?
4. Как рассчитывается трудоёмкость?

5. Как определяется процент роста производительности труда?
6. Каковы методы измерения производительности труда?
7. Какова методика расчёта производительности труда при каждом методе измерения производительности труда?

Занятие № 18. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда

1. Что такое производительность труда?
2. Каковы показатели производительности труда?
3. Как рассчитывается выработка?
4. Как рассчитывается трудоёмкость?
5. Как определяется процент роста производительности труда?
6. Каковы методы измерения производительности труда?
7. Какова методика расчёта производительности труда при каждом методе измерения производительности труда?

Занятие № 19. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад

1. Перечислите виды графиков выхода на работу?
2. В соответствии с какими особенностями составляются графики выхода на работу?
3. Дайте характеристику линейного графика выхода на работу?
4. Дайте характеристику линейного графика выхода на работу?
5. Дайте характеристику ленточного графика выхода на работу?
6. Дайте характеристику двухбригадного графика выхода на работу?
7. Как производится учет отработанного времени?

Занятие № 20. Задачи по изучению затрат рабочего времени

1. Приведите классификацию затрат рабочего времени.
2. Что представляет собой структуру нормы времени.
3. Дайте характеристику методам изучения затрат рабочего времени.

Занятие № 21. Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания.

1. Что такое товарные запасы и какие условия следует учитывать предприятию, чтобы правильно рассчитать их размер?
2. Цель планирования товарных запасов?
3. Как обосновать правильный размер товарных запасов?
4. Какая экономическая информация должна учитываться при расчете товарных запасов?
5. Какими методами пользуются для расчета товарных запасов, охарактеризуйте каждый из методов?

Занятие № 22. Расчёт премий. Определение заработной платы

1. Дайте определение заработной плате.
2. Какие виды заработной платы Вы знаете?
3. В чем заключается сущность сдельной заработной платы?
4. Назовите преимущества и недостатки сдельной заработной платы.
5. Как рассчитывается сдельная бригадная расценка?
6. Как рассчитывается средняя заработная плата?
7. Кто входит в состав промышленно-производственного персонала?
8. Что включается в доплаты?
9. Расскажите о районном и краевом коэффициенте?

Занятие № 23. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала

1. Экономическая эффективность.
2. Экономические эффекты производства и эксплуатации продукции.
3. Ресурсы в производстве.
4. Экономическая эффективность и обеспечение сокращения численности персонала.

Занятие № 24. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции

1. Экономическая эффективность.
2. Экономические эффекты производства и эксплуатации продукции.
3. Ресурсы в производстве.
4. Экономическая эффективность и обеспечение качества продукции.

Занятие № 25. Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции

1. Показатели продукции промышленности в натуральном и стоимостном выражении.
2. Статистическое изучение качества продукции.
3. Изучение динамики объема промышленной продукции
4. Показатели конкурентоспособности товара.

Занятие № 26-27. Расчёт суточной производительности хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий. Определение рабочего периода.

1. Какие существуют показатели рациональности режима труда и отдыха?
2. Охарактеризуйте основные методы рационализации режима труда и отдыха, сохранения работоспособности.
3. В чем преимущества режима гибкого рабочего времени? Для кого он применим?

Занятие № 28 Определение производительности труда и численности персонала. Расчёт фонда заработной платы.

1. Что представляют собой номинальная заработная плата, реальная заработная плата?
2. Какие нормативные документы включает в себя тарифная система?
3. Какие существуют формы оплаты труда в зависимости от способа начисления?
4. Назвать разновидности сдельной и повременной оплаты труда и способы начисления заработной платы каждой разновидности.
5. Как начисляется заработная плата ИТР и служащим?

Занятие № 29 Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий

1. Дайте определение заработной плате.
2. Какие виды заработной платы Вы знаете?
3. В чем заключается сущность сдельной заработной платы?
4. Назовите преимущества и недостатки сдельной заработной платы.
5. Как рассчитывается сдельная бригадная расценка?
6. Как рассчитывается средняя заработная плата?
7. Кто входит в состав промышленно-производственного персонала?
8. Что включается в доплаты?
9. Расскажите о районном и краевом коэффициенте?

Занятие № 30. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции

1. Дайте определение рентабельности.
2. По какой формуле рассчитывается рентабельность продукции?
3. По какой формуле рассчитывается рентабельность предприятия?
4. Дайте определение полной себестоимости.
5. Дайте определение прибыли.

Занятие № 31-32 Расчёт издержек обращения предприятий. Определение прибыли и рентабельности

1. Понятие и экономическая сущность издержек производства, их классификация.
2. Структура себестоимости производства продукции.
3. Особенности формирования затрат.
4. Охарактеризуйте основные показатели рентабельности, применяемые на уровне организации.
5. Раскройте методы анализа прибыли.
6. Почему в современных экономических условиях организациям невыгодно показывать в отчетности всю прибыль как результат финансово-хозяйственной деятельности?

Занятие № 33. Определение фондов экономического стимулирования

1. Какие цели преследует перевод предприятий на полный хозрасчет и самофинансирование?
2. Каковы основные принципы деятельности предприятия?
3. Каковы основные направления коренной перестройки планирования?
4. Что составляет исходную базу планирования на предприятии? Кем устанавливаются контрольные цифры? Что такое государственный заказ, кем и с какой целью он выдается? Каково назначение долговременных экономических нормативов?
5. Что означает самокупаемость производства?
6. В чем суть самофинансирования производства?
7. Какие формы полного хозяйственного расчета может выбрать предприятие? Каковы их содержание и особенности?
8. Как распределяются прибыль и хозрасчетный доход предприятия?
9. Какие фонды экономического стимулирования образуются на предприятии и как определяются их размеры?

Критерии оценивания защиты:

«**зачтено**» выставляется студенту, если показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает, и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт;

«**не зачтено**» выставляется студенту, выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

3.2. Вопросы к экзамену

ФОС промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения дисциплины «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий» в установленной учебным планом форме: зачеты и экзамен.

Зачет может проходить в виде устного опроса.

Вопросы к зачету 1 семестр:

1. Общесистемные задачи организации производства.
2. Деловой цикл предприятия и его структура.
3. Элементное описание производственного процесса.
4. Процессное представление предприятия как системы.
5. Жизненный цикл предприятия как системного объекта.
6. Что называется, производственным циклом?
7. Перечислите виды движения предметов труда в производстве.
8. Последовательный вид движения.
9. Параллельный вид движения.
10. Параллельно-последовательный вид движения.
11. Что такое поточное производство и чем оно характеризуется?
12. Формы поточного производства и их особенности.
13. Какая форма поточного производства применяется в цехах?
14. Понятие конвейерной линии.
15. Параметры, рассчитываемые при проектировании конвейерной линии.
16. Виды оценок производственной мощности предприятия.
17. Отличия производственной структуры предприятия массового и единичного типов производства.
18. Влияние элементов производственной структуры предприятия на себестоимость продукции.
19. Влияние производственного аутсорсинга на производственную структуру предприятия.
20. Влияние на производственную структуру конструкторско-технологических особенностей продукции
21. В чем заключается организация проведения ремонтных работ?
22. Кто проводит ремонтные работы?
23. Кто отвечает за качество ремонтных работ?
24. Что означает ППР?
25. Что необходимо подготовить для проведения ремонта оборудования?
26. Чем отличается текущий ремонт от капитального?
27. К какому виду ремонта приравнивается внеплановый ремонт?
28. В чем заключается техническое обслуживание технологического оборудования?
29. Понятие склада.
30. Классификация и функции складов.
31. Организация работы складов на предприятии.
32. Выбор формы складирования.
33. Показатели работы складов.
34. Назовите задачи ремонтного хозяйства предприятия.
35. Перечислите виды складов.
36. Как рассчитывается емкость складов для сыпучих продуктов?

37. Назовите задачи транспортного хозяйства.
38. Какой из методов ремонта оборудования широко применяется в пищевой промышленности?
39. Определить организацию энергетического хозяйства на предприятии.
40. Определить затраты на электроэнергию цеха.

Вопросы к зачету 2 семестр:

1. Процесс, бизнес-процесс, технологический процесс, информационный поток, поток объектов, поток работ.
2. Понятия: управление бизнес-процессами, процессорное управление, система управления бизнес-процессами.
3. Понятия: Общая теория систем, системный подход, системный анализ, структурный анализ, системы, структура, свойства систем
4. Понятия система или карта процессов, основные, вспомогательные процессы, процессы управления, обеспечивающие процессы.
5. Способы классификации процессов.
6. Что называется, производственным циклом.
7. Перечислите виды движения предметов труда в производстве.
8. Последовательный вид движения.
9. Параллельный вид движения.
10. Параллельно-последовательный вид движения.
11. Что называется, производительностью печи и предприятия?
12. Как рассчитать производительность печи?
13. От чего зависит производительность печи?
14. Чему равен годовой фонд рабочего времени?
15. Что такое выход продукции?
16. От чего зависит фактический выход продукции?
17. Что называется, производственным циклом
18. Перечислите виды движения предметов труда в производстве.
19. Последовательный вид движения.
20. Параллельный вид движения.
21. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации
22. Понятие производственной программы кондитерского цеха
23. Назначение кондитерского цеха.
24. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.

Вопросы к зачету 3 семестр:

1. Что такое производительность труда?
2. Каковы показатели производительности труда?
3. Как рассчитывается выработка?
4. Как рассчитывается трудоёмкость?
5. Как определяется процент роста производительности труда?

6. Каковы методы измерения производительности труда?
7. Какова методика расчёта производительности труда при каждом методе измерения производительности труда?
8. Что такое производительность труда?
9. Каковы показатели производительности труда?
10. Как рассчитывается выработка?
11. Как рассчитывается трудоёмкость?
12. Как определяется процент роста производительности труда?
13. Каковы методы измерения производительности труда?
14. Какова методика расчёта производительности труда при каждом методе измерения производительности труда?
15. Перечислите виды графиков выхода на работу?
16. В соответствии с какими особенностями составляются графики выхода на работу?
17. Дайте характеристику линейного графика выхода на работу?
18. Дайте характеристику линейного графика выхода на работу?
19. Дайте характеристику ленточного графика выхода на работу?
20. Дайте характеристику двухбригадного графика выхода на работу?
21. Как производится учет отработанного времени?
22. Приведите классификацию затрат рабочего времени.
23. Что представляет собой структуру нормы времени.
24. Дайте характеристику методам изучения затрат рабочего времени.
25. Что такое товарные запасы и какие условия следует учитывать предприятию, чтобы правильно рассчитать их размер?
26. Цель планирования товарных запасов?
27. Как обосновать правильный размер товарных запасов?
28. Какая экономическая информация должна учитываться при расчете товарных запасов?
29. Какими методами пользуются для расчета товарных запасов, охарактеризуйте каждый из методов?
30. Дайте определение заработной плате.
31. Какие виды заработной платы Вы знаете?
32. В чем заключается сущность сдельной заработной платы?
33. Назовите преимущества и недостатки сдельной заработной платы.
34. Как рассчитывается сдельная бригадная расценка?
35. Как рассчитывается средняя заработная плата?
36. Кто входит в состав промышленно – производственного персонала?
37. Что включается в доплаты?
38. Расскажите о районном и краевом коэффициенте?
39. Экономическая эффективность
40. Экономические эффекты производства и эксплуатации продукции
41. Ресурсы в производстве
42. Экономическая эффективность и обеспечение сокращения численности персонала.

43. Экономическая эффективность и обеспечение качества продукции

Вопросы к зачету 4 семестр:

1. Показатели продукции промышленности в натуральном и стоимостном выражении.
2. Статистическое изучение качества продукции.
3. Изучение динамики объема промышленной продукции
4. Показатели конкурентоспособности товара.
5. Какие существуют показатели рациональности режима труда и отдыха?
6. Охарактеризуйте основные методы рационализации режима труда и отдыха, сохранения работоспособности.
7. В чем преимущества режима гибкого рабочего времени? Для кого он применим?
8. Определение производительности труда и численности персонала. Расчёт фонда
9. Что представляют собой номинальная заработная плата, реальная заработная плата?
10. Какие нормативные документы включает в себя тарифная система?
11. Какие существуют формы оплаты труда в зависимости от способа начисления?
12. Назвать разновидности сдельной и повременной оплаты труда и способы начисления заработной платы каждой разновидности.
13. Как начисляется заработная плата ИТР и служащим?
14. Дайте определение заработной плате.
15. Какие виды заработной платы Вы знаете?
16. В чем заключается сущность сдельной заработной платы?
17. Назовите преимущества и недостатки сдельной заработной платы.
18. Как рассчитывается сдельная бригадная расценка?
19. Как рассчитывается средняя заработная плата?
20. Кто входит в состав промышленно – производственного персонала?
21. Что включается в доплаты?
22. Расскажите о районном и краевом коэффициенте?
23. Дайте определение рентабельности.
24. По какой формуле рассчитывается рентабельность продукции?
25. По какой формуле рассчитывается рентабельность предприятия?
26. Дайте определение полной себестоимости.
27. Дайте определение прибыли.
28. Понятие и экономическая сущность издержек производства, их классификация.
29. Структура себестоимости производства продукции.
30. Особенности формирования затрат.
31. Охарактеризуйте основные показатели рентабельности, применяемые на уровне организации.
32. Раскройте методы анализа прибыли.

33. Почему в современных экономических условиях организациям невыгодно показывать в отчетности всю прибыль как результат финансово-хозяйственной деятельности?

34. Какие цели преследует перевод предприятий на полный хозрасчет и самофинансирование?

35. Каковы основные принципы деятельности предприятия?

36. Каковы основные направления коренной перестройки планирования?

37. Что составляет исходную базу планирования на предприятии? Кем устанавливаются контрольные цифры? Что такое государственный заказ, кем и с какой целью он выдается? Каково назначение долговременных экономических нормативов?

38. Что означает самокупаемость производства?

39. В чем суть самофинансирования производства?

40. Какие формы полного хозяйственного расчета может выбрать предприятие? Каковы их содержание и особенности?

41. Как распределяются прибыль и хозрасчетный доход предприятия?

42. Какие фонды экономического стимулирования образуются на предприятии и как определяются их размеры?

Вопросы к экзамену.

1. В соответствии с какими особенностями составляются графики выхода на работу?

2. В чем заключается организация проведения ремонтных работ?

3. В чем заключается сущность сдельной заработной платы?

4. В чем заключается техническое обслуживание технологического оборудования?

5. В чем преимущества режима гибкого рабочего времени? Для кого он применим?

6. В чем суть самофинансирования производства?

7. Виды оценок производственной мощности предприятия.

8. Влияние на производственную структуру конструкторско-технологических особенностей продукции

9. Влияние производственного аутсорсинга на производственную структуру предприятия.

10. Влияние элементов производственной структуры предприятия на себестоимость продукции.

11. Выбор формы складирования.

12. Дайте определение заработной плате.

13. Дайте определение полной себестоимости.

14. Дайте определение прибыли.

15. Дайте определение рентабельности.

16. Дайте характеристику двухбригадного графика выхода на работу?

17. Дайте характеристику ленточного графика выхода на работу?

18. Дайте характеристику линейного графика выхода на работу?

19. Дайте характеристику методам изучения затрат рабочего времени.
20. Деловой цикл предприятия и его структура.
21. Жизненный цикл предприятия как системного объекта.
22. Как рассчитывается выработка?
23. Изучение динамики объема промышленной продукции
24. К какому виду ремонта приравнивается внеплановый ремонт?
25. Как начисляется заработная плата ИТР и служащим?
26. Как обосновать правильный размер товарных запасов?
27. Как определяется процент роста производительности труда?
28. Как определяется процент роста производительности труда?
29. Как производится учет отработанного времени?
30. Как распределяются прибыль и хозрасчетный доход предприятия?
31. Как рассчитать производительность печи?
32. Как рассчитывается емкость складов для сыпучих продуктов?
33. Как рассчитывается сдельная бригадная расценка?
34. Как рассчитывается средняя заработная плата?
35. Как рассчитывается трудоёмкость?
36. Какая форма поточного производства применяется в цехах?
37. Какая экономическая информация должна учитываться при расчете товарных запасов?
38. Какие виды заработной платы Вы знаете?
39. Какие нормативные документы включает в себя тарифная система?
40. Какие существуют показатели рациональности режима труда и отдыха?
41. Какие существуют формы оплаты труда в зависимости от способа начисления?
42. Какие фонды экономического стимулирования образуются на предприятии и как определяются их размеры?
43. Какие формы полного хозяйственного расчета может выбрать предприятие? Каковы их содержание и особенности?
44. Какие цели преследует перевод предприятий на полный хозрасчет и самофинансирование?
45. Какими методами пользуются для расчета товарных запасов, охарактеризуйте каждый из методов?
46. Какова методика расчёта производительности труда при каждом методе измерения производительности труда?
47. Какова методика расчёта производительности труда при каждом методе измерения производительности труда?
48. Каковы методы измерения производительности труда?
49. Каковы основные направления коренной перестройки планирования?
50. Каковы основные принципы деятельности предприятия?
51. Каковы показатели производительности труда?
52. Каковы показатели производительности труда?

53. Какой из методов ремонта оборудования широко применяется в пищевой промышленности?

54. Классификация и функции складов.

55. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации

56. Кто входит в состав промышленно – производственного персонала?

57. Кто отвечает за качество ремонтных работ?

58. Кто проводит ремонтные работы?

59. Назвать разновидности сдельной и повременной оплаты труда и способы начисления зарплаты каждой разновидности.

60. Назначение кондитерского цеха.

61. Назовите задачи ремонтного хозяйства предприятия.

62. Назовите задачи транспортного хозяйства.

63. Назовите преимущества и недостатки сдельной заработной платы.

64. Общесистемные задачи организации производства.

65. Определение производительности труда и численности персонала.

Расчёт фонда

66. Определить затраты на электроэнергию цеха.

67. Определить организацию энергетического хозяйства на предприятии

68. Организация работы складов на предприятии.

69. Особенности формирования затрат.

70. От чего зависит производительность печи?

71. От чего зависит фактический выход продукции?

72. Отличия производственной структуры предприятия массового и единичного типов производства.

73. Охарактеризуйте основные методы рационализации режима труда и отдыха, сохранения работоспособности.

74. Охарактеризуйте основные показатели рентабельности, применяемые на уровне организации.

75. Параллельно-последовательный вид движения.

76. Параллельный вид движения.

77. Параметры, рассчитываемые при проектировании конвейерной линии.

78. Перечислите виды графиков выхода на работу?

79. Перечислите виды движения предметов труда в производстве.

80. Перечислите виды складов.

81. По какой формуле рассчитывается рентабельность предприятия?

82. Показатели конкурентоспособности товара.

83. Показатели продукции промышленности в натуральном и стоимостном выражении.

84. Показатели работы складов.

85. Понятие и экономическая сущность издержек производства, их классификация.

86. Понятие конвейерной линии.

87. Понятие производственной программы кондитерского цеха

88. Понятие склада.
89. Понятия система или карта процессов, основные, вспомогательные процессы, процессы управления, обеспечивающие процессы.
90. Понятия: Общая теория систем, системный подход, системный анализ, структурный анализ, системы, структура, свойства систем
91. Понятия: управление бизнес-процессами, процессорное управление, система управления бизнес-процессами.
92. Последовательный вид движения.
93. Почему в современных экономических условиях организациям невыгодно показывать в отчетности всю прибыль как результат финансово-хозяйственной деятельности?
94. Приведите классификацию затрат рабочего времени.
95. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.
96. Процесс, бизнес-процесс, технологический процесс, информационный поток, поток объектов, поток работ.
97. Процессное представление предприятия как системы.
98. Раскройте методы анализа прибыли.
99. Расскажите о районном и краевом коэффиценте?
100. Ресурсы в производстве
101. Способы классификации процессов.
102. Статистическое изучение качества продукции.
103. Структура себестоимости производства продукции.
104. Формы поточного производства и их особенности.
105. Цель планирования товарных запасов?
106. Чем отличается текущий ремонт от капитального?
107. Чему равен годовой фонд рабочего времени?
108. Что включается в доплаты?
109. Что называется, производительностью печи и предприятия?
110. Что называется, производственным циклом?
111. Что необходимо подготовить для проведения ремонта оборудования?
112. Что означает ППР?
113. Что означает самокупаемость производства?
114. Что представляет собой структуру нормы времени.
115. Что представляют собой номинальная заработная плата, реальная заработная плата?
116. Что составляет исходную базу планирования на предприятии? Кем устанавливаются контрольные цифры? Что такое государственный заказ, кем и с какой целью он выдается? Каково назначение долговременных экономических нормативов?
117. Что такое выход продукции?
118. Что такое поточное производство и чем оно характеризуется?
119. Что такое производительность труда?
120. Что такое товарные запасы и какие условия следует учитывать предприятию, чтобы правильно рассчитать их размер?

- 121. Экономическая эффективность
- 122. Экономическая эффективность и обеспечение сокращения численности персонала.
- 123. Экономические эффекты производства и эксплуатации продукции
- 124. Элементное описание производственного процесса.

Критерии оценивания экзамена:

- **«Отлично»** выставляется в том случае, если студент дает полные, аргументированные ответы на дополнительные вопросы; проявляет глубокое и всестороннее знание теоретического материала (не ограничивается учебником, а использует и научную литературу), творческие способности в понимании и изложении программного материала и демонстрирует умение сопоставлять, анализировать, выделять главное, принимать самостоятельные решения.

«Хорошо» – если студент показывает полное, но недостаточно глубокое знание программного материала в пределах учебника, допускает какие-либо неточности в ответах, но правильно отвечает на все основные и дополнительные вопросы и доказывает, что способен к самостоятельному пополнению знаний в ходе профессиональной деятельности.

«Удовлетворительно» – если студент демонстрирует поверхностное знание программного материала; изложение материала не всегда последовательное и логичное, с ошибками в формулировках; даются неполные, практически неаргументированные ответы на дополнительные вопросы.

«Неудовлетворительно» – если студент не знает основной теоретический материал; излагает материал с ошибками, нелогично; не отвечает на большинство дополнительных вопросов; знает отдельные элементы технологии, но не имеет представления о технологии в целом.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы учебной практики.....	42
2	Цели и задачи практики.....	42
3	Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.....	43
4	Вид, тип, способ и форма проведения практики.....	44
5	Место и время проведения практики.....	45
6	Компетенции, формируемые у студента во время прохождения практики.....	45
7	Структура и содержание практики.....	47
8	Образовательные технологии.....	50
9	Структура и содержание отчета о практике.....	50
10	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента на практике	51
11	Контроль и оценка результатов прохождения практики	51
12	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.....	53
13	Материально-техническое обеспечение	56
14	Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	56
	Фонд оценочных средств.....	58

1. Паспорт рабочей программы учебной практики

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов из растительного сырья».

Практика рассчитана на 36 часа/2 недели. Основная цель учебной практики является систематизация, обобщение и углубление теоретических знаний, формирование практических умений, общекультурных, профессиональных компетенций на основе изучения работы организаций, в которых студенты проходят практику. Практика проводится в форме практической подготовки.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» может быть использована при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов из растительного сырья» на базе среднего общего образования, основного общего образования, для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

2. Цели и задачи практики

Цель учебной практики – комплексное освоение студентами вида профессиональной деятельности: организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

Задачи учебной практики:

- приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности;
- приобретение первоначального практического опыта:
- закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

3. Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях».

Практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов из растительного сырья», проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса в УдГАУ.

Содержание этапов практики определено в программе практики по специальности 19.02.11 «Технология продуктов из растительного сырья» в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО, образовательная программа, специальность) в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена «техник».

Учебная практика входит в профессиональный цикл, которая реализуется в форме практической подготовки. Учебная практика реализуется как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с учебными занятиями. Типы практики устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ПООП.

Практика предусматривается на всех курсах, в целях приобретения, закрепления и углубления необходимых умений, навыков и опыта практической работы по специальности 19.02.11 «Технология продуктов из растительного сырья».

Учебная практика проводится с целью закрепления и углубления знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения и приобретения необходимых первоначальных практических профессиональных умений по специальности 19.02.11 «Технология продуктов из растительного сырья».

К началу прохождения учебной практики студенты должны знать технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, уметь анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять по-

требность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт.

Во время прохождения учебной практики студенты учатся применять на практике полученные теоретические знания, углубляют представление об организационно-технологическом обеспечении производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

Работая под руководством преподавателя (руководителя практики от университета), студенты приобретают практические навыки по расчету 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.

Таким образом, учебная практика позволяет приобрести первоначальный опыт работы по выбранной профессии и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития будущего специалиста в сфере технологии продуктов питания из растительного сырья.

Учебная практика по ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» относится к блоку учебных практик. Для эффективного прохождения учебной практики студентам необходимо освоить курс МДК.02.01. «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий».

3 Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – учебная.

Тип практики – практика по формированию у обучающихся общих и профессиональных компетенций, а также приобретения умений и первоначального практического опыта.

Способ проведения практики – стационарная.

Учебная практика проводится в форме практической подготовки в ФГБОУ ВО Удмуртский ГАУ преподавателями дисциплин профессионального цикла в лаборатории.

Форма проведения практики – концентрированная.

5 Место и время проведения практики

Учебная практика по ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» проводится согласно изученным разделам теоретического курса.

Продолжительность учебной практики – 2 недели.

6 Компетенции, формируемые у студента во время прохождения практики

В результате прохождения учебной практики у студентов формируются следующие компетенции:

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие (ОК) и профессиональные компетенции.

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

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), сформированными в том числе на основе профессиональных стандартов (при наличии):

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен:

иметь практический опыт:

- 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;

- организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями;

- организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования;

- ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья;

- обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций;

- обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий; макаронный и кондитерских изделий;

- обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

уметь:

- 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;

- инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;

- контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса;

- осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

- вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

знать:

- 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.

7 Структура и содержание практики

7.1 Структура практики

Учебная практика УП.02.01. «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1	Инструктаж по ТБ. Ознакомление с программой учебной практики, местом и условиями ее проведения.	2
2	Участие в планировании структурного подразделения	6
3	Организация работы структурного подразделения	6
4	Руководство работой структурного подразделения	6
5	Анализ процесса и результатов работы подразделения	6
6	Оценка экономической эффективности производственной деятельности	6
7	Защита проекта.	4
	Всего:	36

7.2 Содержание практик

п/п	Индекс модуля	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Формы и методы контроля
1	УП.02.01	Инструктаж по ТБ. Ознакомление с программой учебной практики, местом и условиями ее проведения	Прохождение инструктажа по технике безопасности при работе с сетевым и другим оборудованием. Изучение нормативных документов: инструкция по охране труда; инструкция по технике безопасности и пожаробезопасности; схемы аварийных проходов и выходов; пожарный инвентарь; правила внутреннего распорядка; правила и нормы охраны труда, техники безопасности при работе с техникой, инструментами и химикатами.	4	ежедневный контроль посещаемости практики; - контроль за ведением дневника практики и составление отчета
2		Участие в планировании структурного подразделения	Инструктаж по технике безопасности. Цель, задачи и программа практики. Ознакомление со структурным подразделением	16	ежедневный контроль посещаемости практики; наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик), контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики), контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.
3		Организация работы структур-	Ознакомление с организацией работы структурного подразделения; определение особенностей организации; составление описания исходных материалов по организации	16	ежедневный контроль посещаемости практики; наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик), контроль каче-

п/п	Индекс модуля	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Формы и методы контроля
		ного подразделения			ства выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики), контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.
4		Руководство работой структурного подразделения	Провести разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов	14	наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик), контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики), контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.
5		Анализ процесса и результатов работы подразделения	Провести расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг	16	наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик), контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики), контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.
6		Защита отчета	Оформление отчета по учебной практике	6	Зачет
				72	

8. Образовательные технологии

8.1. Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

Выбор организационной формы работы, соответствующей типу выполняемого задания, а также эффективное руководство и управление деятельностью студентов, ее регулирование на занятии способствует интенсификации процесса обучения.

В процессе используются как классические методы обучения (практические занятия), так и различные виды самостоятельной работы студентов по заданию преподавателя (творческие отчеты), которые направлены на развитие творческих качеств студентов и на поощрение их интеллектуальных инициатив.

9 Структура и содержание отчета о практике

Формы отчетности (дневник, отчет и т.п.) обучающихся о прохождении практики определены учебным управлением университета с учетом требований ФГОС СПО/ОПОП.

Структура отчета должна включать титульный лист, содержание, план прохождения (задание) практики, утвержденное руководителем, дневник с перечнем и описанием проводимых мероприятий, заключением, включающим анализ выполненной работы по каждому разделу, описанием освоенных практических методик, их практической значимости, предложений по улучшению прохождения практики, отзыв руководителя практики по ее итогам.

Выполненный отчет регистрируется и предоставляется на проверку преподавателю в соответствии с действующими требованиями, при необходимости возвращается на доработку. По итогам учебной практики студент представляет, заполненный в соответствии с требованиями, отчет, выполненный по установленной структуре с приложениями к нему графических материалов, подготовленных во время прохождения практики, дневник практики.

Защита отчета предусматривает доклад с описанием выполненных мероприятий и работ, описанием освоенных методик, ответов на вопросы.

10 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента на практике

Для самостоятельной работы во время учебной практики студент использует следующие учебно-методические материалы:

- учебно-методический комплекс по ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»,
- литература по соответствующей тематике,
- фонд оценочных средств по профессиональному модулю,
- дневник практики, оформленный на основе ежедневных наблюдений.

11 Контроль и оценка результатов прохождения практики

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» и программой учебной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения видов работ.

Контроль навыков, обучающихся по учебной практике предполагает проверку качества освоения приобретаемых навыков по ходу практических занятий и промежуточный контроль (зачет).

В ходе контроля успеваемости предполагаются:

- входной контроль в виде устного опроса на основе вопросов из фонда оценочных средств (ФОС);
- контроль качества освоенных практических навыков по итогам (ФОС).
- промежуточная аттестация – подготовка отчета по практике и его защита.

11.1 Текущий контроль

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик),

- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики), - контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.

11.2 Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации по учебной практике по ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» - зачет с оценкой.

Практика завершается зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Промежуточная аттестация по итогам учебной практики проводится на основании защиты отчета и устного ответа обучающегося на вопросы по теме практики.

11.3 Виды работ и проверяемые результаты учебной практики

Виды работ	Результаты (сформированные компетенции, приобретенные умения и практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
1. Инструктаж по ТБ. Ознакомление с программой учебной практики, местом и условиями ее проведения. 2. Участие в планировании структурного подразделения.	<p style="text-align: center;">практический опыт</p> расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг <p style="text-align: center;">умения</p> провести разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процес-	Наличие положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; наличие положительной характеристики на обуча-

3. Гапонова, В. Е. Технология мучных и кондитерских изделий : учебно-методическое пособие / В. Е. Гапонова, Е. И. Слезко, Х. М. Исаев. – Брянск : Брянский ГАУ, 2021. – 48 с. – Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/304193> (дата обращения: 16.09.2024).

7.2 Дополнительная литература

1. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 132 с. – ISBN 978-5-507-44798-5. – Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/243017> (дата обращения: 16.09.2024).

2. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 128 с. – ISBN 978-5-507-46594-1. – Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/312932> (дата обращения: 16.09.2024).

3. Кох, Д. А. Технология хлебобулочных изделий : учебное пособие / Д. А. Кох. – Красноярск : КрасГАУ, 2020. – 176 с. – Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/225158> (дата обращения: 16.09.2024).

4. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие для вузов / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. АLEXИНА [и др.]. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 316 с. – ISBN 978-5-8114-9660-0. – Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/197579> (дата обращения: 16.09.2024).

12.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимой для освоения дисциплины:

1. Электронно-библиотечная система «Рукопт» – Режим доступа: <https://lib.rucont.ru>.

2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>.

3. Портал ФГБОУ ВО УдГАУ – Режим доступа: <http://portal.udsau.ru>.

4. ЭБС «Лань». – Режим доступа: <http://e.lanbook.ru/>

12.4 Перечень информационных технологий, включая перечень информационно-справочных систем (при необходимости)

При выполнении различных видов работ на учебной практике студенты используют как традиционные образовательные, так и современные информационные технологии, позволяющие сформировать соответствующие компетенции для профессиональной деятельности. Использование сети Интернет способствует формированию в образовательном заведении так называемой «технологии открытого обучения», помогающей создать качественно новое информационно-образовательное пространство, в котором увеличивающийся информационный поток заставляет всех участников процесса переходить от модели накопления знаний к системе овладения навыками самообразования.

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

12.5 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Используемое программное обеспечение:

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года.

Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

13 Материально-техническое обеспечение

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: компьютеры с необходимым программным обеспечением, выходом в «Интернет» и корпоративную сеть университета.	426033, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Кирова, д. 16, этаж 2, № 212
Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Стол – 5 и стул – 10. Стол компьютерный-5 и стул 5. Компьютер с доступом к электронным ресурсам университета и сети "интернет" – 5	426033, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Кирова, д. 16, этаж 1, № 112

14 Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопе-реводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству

изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
Учебной практики
по профессиональному модулю
ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства
хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
на автоматизированных технологических линиях»

Квалификация выпускника – техник-технолог

Форма обучения – очная

1 Цель и задачи промежуточной аттестации студентов по учебной практике

Цель учебной практики – комплексное освоение студентами вида профессиональной деятельности: организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

Задачи учебной практики:

- приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности;
- приобретение первоначального практического опыта;
- закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

Для контроля результатов освоения учебного материала по программе учебной практики предусматривается зачет.

2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практических навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

2.1 Вопросы для контроля сформированности практических навыков по итогам проведения учебной практики

1. В соответствии с какими особенностями составляются графики выхода на работу?
2. В чем заключается организация проведения ремонтных работ?
3. В чем заключается сущность сдельной заработной платы?
4. В чем заключается техническое обслуживание технологического оборудования?
5. В чем преимущества режима гибкого рабочего времени? Для кого он применим?
6. В чем суть самофинансирования производства?
7. Виды оценок производственной мощности предприятия.
8. Влияние на производственную структуру конструкторско-технологических особенностей продукции

9. Влияние производственного аутсорсинга на производственную структуру предприятия.

10. Влияние элементов производственной структуры предприятия на себестоимость продукции.

11. Выбор формы складирования.

12. Дайте определение заработной плате.

13. Дайте определение полной себестоимости.

14. Дайте определение прибыли.

15. Дайте определение рентабельности.

16. Дайте характеристику двухбригадного графика выхода на работу?

17. Дайте характеристику ленточного графика выхода на работу?

18. Дайте характеристику линейного графика выхода на работу?

19. Дайте характеристику методам изучения затрат рабочего времени.

20. Деловой цикл предприятия и его структура.

21. Жизненный цикл предприятия как системного объекта.

22. Как рассчитывается выработка?

23. Изучение динамики объема промышленной продукции

24. К какому виду ремонта приравнивается внеплановый ремонт?

25. Как начисляется заработная плата ИТР и служащим?

26. Как обосновать правильный размер товарных запасов?

27. Как определяется процент роста производительности труда?

28. Как определяется процент роста производительности труда?

29. Как производится учет отработанного времени?

30. Как распределяются прибыль и хозяйственный доход предприятия?

31. Как рассчитать производительность печи?

32. Как рассчитывается емкость складов для сыпучих продуктов?

33. Как рассчитывается сдельная бригадная расценка?

34. Как рассчитывается средняя заработная плата?

35. Как рассчитывается трудоёмкость?

36. Какая форма поточного производства применяется в цехах?

37. Какая экономическая информация должна учитываться при расчете товарных запасов?

38. Какие виды заработной платы Вы знаете?

39. Какие нормативные документы включает в себя тарифная система?

40. Какие существуют показатели рациональности режима труда и отдыха?

41. Какие существуют формы оплаты труда в зависимости от способа начисления?

42. Какие фонды экономического стимулирования образуются на предприятии и как определяются их размеры?

43. Какие формы полного хозяйственного расчета может выбрать предприятие? Каковы их содержание и особенности?
44. Какие цепи преследует перевод предприятий на полный хозрасчет и самофинансирование?
45. Какими методами пользуются для расчета товарных запасов, охарактеризуйте каждый из методов?
46. Какова методика расчёта производительности труда при каждом методе измерения производительности труда?
47. Какова методика расчёта производительности труда при каждом методе измерения производительности труда?
48. Каковы методы измерения производительности труда?
49. Каковы основные направления коренной перестройки планирования?
50. Каковы основные принципы деятельности предприятия?
51. Каковы показатели производительности труда?
52. Каковы показатели производительности труда?
53. Какой из методов ремонта оборудования широко применяется в пищевой промышленности?
54. Классификация и функции складов.
55. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации
56. Кто входит в состав промышленно – производственного персонала?
57. Кто отвечает за качество ремонтных работ?
58. Кто проводит ремонтные работы?
59. Назвать разновидности сдельной и повременной оплаты труда и способы начисления зарплаты каждой разновидности.
60. Назначение кондитерского цеха.
61. Назовите задачи ремонтного хозяйства предприятия.
62. Назовите задачи транспортного хозяйства.
63. Назовите преимущества и недостатки сдельной заработной платы.
64. Общесистемные задачи организации производства.
65. Определение производительности труда и численности персонала. Расчёт фонда
66. Определить затраты на электроэнергию цеха.
67. Определить организацию энергетического хозяйства на предприятии
68. Организация работы складов на предприятии.
69. Особенности формирования затрат.
70. От чего зависит производительность печи?
71. От чего зависит фактический выход продукции?
72. Отличия производственной структуры предприятия массового и единичного типов производства.

73. Охарактеризуйте основные методы рационализации режима труда и отдыха, сохранения работоспособности.
74. Охарактеризуйте основные показатели рентабельности, применяемые на уровне организации.
75. Параллельно-последовательный вид движения.
76. Параллельный вид движения.
77. Параметры, рассчитываемые при проектировании конвейерной линии.
78. Перечислите виды графиков выхода на работу?
79. Перечислите виды движения предметов труда в производстве.
80. Перечислите виды складов.
81. По какой формуле рассчитывается рентабельность предприятия?
82. Показатели конкурентоспособности товара.
83. Показатели продукции промышленности в натуральном и стоимостном выражении.
84. Показатели работы складов.
85. Понятие и экономическая сущность издержек производства, их классификация.
86. Понятие конвейерной линии.
87. Понятие производственной программы кондитерского цеха
88. Понятие склада.
89. Понятия система или карта процессов, основные, вспомогательные процессы, процессы управления, обеспечивающие процессы.
90. Понятия: Общая теория систем, системный подход, системный анализ, структурный анализ, системы, структура, свойства систем
91. Понятия: управление бизнес-процессами, процессорное управление, система управления бизнес-процессами.
92. Последовательный вид движения.
93. Почему в современных экономических условиях организациям невыгодно показывать в отчетности всю прибыль как результат финансово-хозяйственной деятельности?
94. Приведите классификацию затрат рабочего времени.
95. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.
96. Процесс, бизнес-процесс, технологический процесс, информационный поток, поток объектов, поток работ.
97. Процессное представление предприятия как системы.
98. Раскройте методы анализа прибыли.
99. Расскажите о районном и краевом коэффициенте?
100. Ресурсы в производстве
101. Способы классификации процессов.
102. Статистическое изучение качества продукции.

103. Структура себестоимости производства продукции.
104. Формы поточного производства и их особенности.
105. Цель планирования товарных запасов?
106. Чем отличается текущий ремонт от капитального?
107. Чему равен годовой фонд рабочего времени?
108. Что включается в доплаты?
109. Что называется, производительностью печи и предприятия?
110. Что называется, производственным циклом?
111. Что необходимо подготовить для проведения ремонта оборудования?
112. Что означает ППР?
113. Что означает самокупаемость производства?
114. Что представляет собой структуру нормы времени.
115. Что представляют собой номинальная заработная плата, реальная заработная плата?
116. Что составляет исходную базу планирования на предприятии? Кем устанавливаются контрольные цифры? Что такое государственный заказ, кем и с какой целью он выдается? Каково назначение долговременных экономических нормативов?
117. Что такое выход продукции?
118. Что такое поточное производство и чем оно характеризуется?
119. Что такое производительность труда?
120. Что такое товарные запасы и какие условия следует учитывать предприятию, чтобы правильно рассчитать их размер?
121. Экономическая эффективность
122. Экономическая эффективность и обеспечение сокращения численности персонала.
123. Экономические эффекты производства и эксплуатации продукции
124. Элементное описание производственного процесса.

2.2 Задания для контроля сформированности практических навыков по итогам проведения учебной практики

1. Составить технологический процесс производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.
2. Составить производственный цикл производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.
7. Составить виды движения предметов труда в производстве.
8. Рассчитать производительность печи и предприятия?

12. Привести классификацию кондитерских цехов по производственной мощности и специализации.

22. Привести принципы разработки ассортимента при организации производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций текущего контроля и промежуточной аттестации

Контроль прохождения обучающимися практики проводится в устной форме. Методы контроля - в виде защиты отчета по практике, опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме.

Шкала оценивания для промежуточной аттестации

Уровень сформированности компетенции	Зачет с оценкой
Повышенный	отлично
Базовый	хорошо
Пороговый	удовлетворительно
Ниже порогового	неудовлетворительно

Методика определения уровня сформированности компетенций.

Повышенный уровень.

Обучающийся овладел (показал блестящие результаты с незначительными недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «практический опыт», то есть проявил глубокие знания, всестороннее умение и владение навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, приобретенных умений и практического опыта.

Базовый уровень.

Обучающийся овладел (хорошо – в целом, но с рядом замечаний, очень хорошо, но с некоторыми недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «практический опыт», то есть проявил полные знания, умения и прак-

тический опыт по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал стабильный характер знаний, умений, навыков и способен к их самостоятельному применению, обновлению в ходе практической деятельности.

Пороговый уровень. Обучающийся, посредственно овладел (имеются серьезные недочеты, результаты удовлетворяют минимальным требованиям) элементами компетенций «знать», «уметь», «практический опыт», то есть проявил знания, умения и практический опыт по основному программному материалу практики в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знаком с рекомендованной литературой, допустил неточности в соответствующих ответах на защите отчета.

Уровень ниже порогового.

Обучающийся не овладел (требуется выполнение некоторой дополнительной работы или значительного объема работы, либо повтора практики в установленном порядке, либо основание для отчисления) элементами компетенций «знать», «уметь», «практический опыт», то есть допустил существенные проблемы в знаниях, умениях, показал отсутствие практического опыта по основному программному материалу по учебной практике, допустив принципиальные ошибки в соответствующих ответах на защите отчета, которые не позволяют ему продолжить обучение без дополнительной подготовки и прохождения повторной практики.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



Утверждаю:
Проректор по образовательной
деятельности и молодежной политике
/Воробьева С.Л./
«25» декабря 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства
хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
на автоматизированных технологических линиях»**

По специальности среднего профессионального образования
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация выпускника – техник-технолог

Форма обучения – очная

Ижевск 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы производственной практики.....	68
2	Место производственной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.....	69
3	Компетенции, формируемые у студента во время Прохождения производственной практики	70
4	Структура и содержание производственной практики	75
5	Контроль и оценка результатов освоения практики	75
6	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	76
7	Материально-техническое обеспечение	78
	Фонд оценочных средств	79

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» может быть использована при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» на базе среднего общего образования, основного общего образования, для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.2 Цель и задачи практики

Практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса в Удмуртском ГАУ.

Содержание этапов практики определено в программе практики по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования (далее ФГОС СПО). Практика обучающихся проводится в соответствии ФГОС СПО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья». Практика предусматривается на всех курсах, в целях приобретения, закрепления и углубления необходимых умений, навыков и опыта практической работы по

специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья». Основными этапами практики обучающимся в УдГАУ по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» являются:

- учебная практика;
- производственной практики (практика по профилю специальности).

Цели практики определены в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Производственная практика проводится с целью закрепления и углубления знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения и приобретения необходимых первоначальных практических профессиональных умений по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Требования к результатам освоения практики

В результате прохождения производственной практики по ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» обучающиеся должны:

уметь:

- применять на практике знания по технологии производства продуктов из растительного сырья;
- составлять производственную документацию, вести отчетность по работе производства;
- проводить оценку качества сырья и готовой продукции;
- оценивать риски в области качества и безопасности продукции.

2. Место производственной практики в структуре ООП

Программа учебной практики является составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО. Практика проводится в форме практической подготовки.

Входит в профессиональный цикл учебного плана, профессиональный модуль ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

3.1 Перечень общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций

Но- мер/инде- кс компе- тенции	Содержание компетенции (или его части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны	
		Знать	Уметь
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие

Но- мер/инде- кс компе- тенции	Содержание компетенции (или его части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны	
		Знать	Уметь
		лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	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 технокимического и лабораторного контроля качества сырья; полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья; методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических опера-	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 выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий; контролировать выполнение

Но- мер/инде- кс компе- тенции	Содержание компетенции (или его части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны	
		Знать	Уметь
		ций; 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	производственных заданий на всех стадиях технологического процесса; организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых	Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; осу-

Но- мер/инде- кс компе- тенции	Содержание компетенции (или его части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны	
		Знать	Уметь
		<p>изделий из растительного сырья; способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; 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>	<p>осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; подбирать оборудование и системы автоматизации; производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья</p>

Практический опыт, приобретаемый обучающимся при формировании профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции	Практический опыт в:
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	работе на современном производственно-технологическом оборудовании; работе по организации и управлению производством
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий	ведении работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности; работе с нормативно-технической документацией

4. Структура и содержание производственной практики

4.1 Структура практики

Общая трудоемкость практики составляет 144 часа
Структура и содержание производственной практики

№ п/п	Раздел практики, темы раздела	Кол-во часов
1	Организация производства	24
1.1	Знакомство с ассортиментом сырья и перечнем поставщиков	24
2	Организация продовольственного и материально-технического снабжения	24
2.1	Изучение организации по обеспечению предприятий сырьем, продукцией и другим материально-техническим обеспечением	24
3	Оперативное планирование работы производства	24
3.1	Изучение технологических операций и работы на современном оборудовании	12
3.2	Выполнение технологических операций различной сложности, работа на современном технологическом оборудовании	12
4	Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений	18
	Изучение организации работы складских помещений предприятий	18
5	Организация труда персонала на производстве	24
	Вопросы безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды.	24
6	Реализация готовой продукции на производстве	24
	Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, проведение контроля качества.	24
	Защита проекта	6
	Итого	144

5. Контроль и оценка результатов освоения практики

Контроль навыков обучающихся по производственной практике предполагает проверку качества освоения приобретаемых навыков по ходу практики и промежуточный контроль (дифференцированный зачет).

В ходе контроля успеваемости предполагается:

- контроль качества освоенных практических навыков по итогам проводимых мероприятий (ФОС).
- промежуточная аттестация – подготовка отчета по практике и его защита.

Требования к отчету по результатам освоения практики.

Формы отчетности (дневник, отчет и т.п.) обучающихся о прохождении практики определены учебным управлением университета с учетом требований ФГОС СПО/ОПОП.

Структура отчета должна включать титульный лист, содержание, план прохождения (задание) практики, утвержденное руководителем, дневник с перечнем и описанием проводимых мероприятий, заключением, включающим анализ выполненной работы по каждому разделу, описанием освоенных практических методик, их практической значимости, предложений по улучшению прохождения практики, отзыв руководителя практики по ее итогам.

Выполненный отчет регистрируется и предоставляется на проверку преподавателю в соответствии с действующими требованиями, при необходимости возвращается на доработку.

По итогам учебной практики студент представляет, заполненный в соответствии с требованиями, отчет, выполненный по установленной структуре с приложениями к нему справочных материалов, подготовленных во время прохождения практики, дневник практики.

Защита отчета предусматривает доклад с описанием выполненных мероприятий и работ, описанием освоенных методик, ответов на вопросы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1 Основная литература

1. Антонова, И. В. Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / И. В. Антонова, Н. А. Кочурова, Н. В. Пушина. – Санкт-Петербург : Лань, 2024. – 156 с. – ISBN 978-5-507-49808-6. – Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/428000> (дата обращения: 16.09.2024).

2. Богер, В. Ю. Технология, организация и оборудование макаронного производства : учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. И. Вандакурова, Н. Н. Зуева. – 3-е изд., перераб. и доп. – Кемерово : КемГУ, 2023. – 149 с. – ISBN 978-5-8353-3078-2. – Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/392222> (дата обращения: 16.09.2024).

3. Гапонова, В. Е. Технология мучных и кондитерских изделий : учебно-методическое пособие / В. Е. Гапонова, Е. И. Слезко, Х. М. Исаев. – Брянск : Брянский ГАУ, 2021. – 48 с. – Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/304193> (дата обращения: 16.09.2024).

6.2 Дополнительная литература

1. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 132 с. — ISBN 978-5-507-44798-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/243017> (дата обращения: 16.09.2024).

2. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-46594-1. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/312932> (дата обращения: 16.09.2024).

3. Кох, Д. А. Технология хлебобулочных изделий : учебное пособие / Д. А. Кох. — Красноярск : КрасГАУ, 2020. — 176 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/225158> (дата обращения: 16.09.2024).

4. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие для вузов / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-9660-0. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/197579> (дата обращения: 16.09.2024).

6.3 Перечень информационных технологий, включая перечень информационно-справочных систем (при необходимости)

При выполнении различных видов работ на учебной практике студенты используют как традиционные образовательные, так и современные информационные технологии, позволяющие сформировать соответствующие компетенции для профессиональной деятельности. Использование сети Интернет способствует формированию в образовательном заведении так называемой «технологии открытого обучения», помогающей создать качественно новое информационно-образовательное пространство, в котором увеличивающийся информационный поток заставляет всех участников процесса переходить от модели накопления знаний к системе овладения навыками самообразования.

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

6.4 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Используемое программное обеспечение:

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года.

Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

7 Материально-техническое обеспечение

Учебная аудитория для проведения занятий групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Мультимедийные средства (ноутбук, проектор).	426033, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Кирова, д. 16, этаж 4, № 427
Производственные помещения: Хлебобулочный цех (1600 м ²), оборудование: тестомесилка ASE 89-300 EWO, тестоделитель Glimex, тестозакаточная машина ТЗМ-2, тестораскатка-лапшерезка, расстоечный шкаф РШ-17, печь ФТЛ, автомат горизонтальный упаковочный РТ-УМ-ГШ-Ш; кондитерский цех (2100 м ²), оборудование: тестомесильная машина ПВ-40, раскаточная машина ТРМ-500, отсадочная машина ШПФ-18, взбивальная машина МВ-60, холодильное оборудование, печь ротационная Ротор-Муссон	426008 Удмуртская Республика г. Ижевск Раздельный переулок, д. 20, хлебобулочный цех (1600 м ²), кондитерский цех (2100 м ²),
Административное помещение. Учебный класс (54 м ²), оборудование: комплект мебели на 20 посадочных мест	426008 Удмуртская Республика г. Ижевск Раздельный переулок, д. 20, учебный класс (54 м ²)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**Производственной практики (по профилю специальности)
по профессиональному модулю
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хле-
ба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
на автоматизированных технологических линиях**

Квалификация выпускника – техник-технолог

Форма обучения – очная

1 Цель и задачи промежуточной аттестации студентов по учебной практике

Цель промежуточной аттестации - оценить компетенции, сформированные у обучающихся и обеспечить контроль качества освоения программы после завершения изучения дисциплины.

Задачи промежуточной аттестации:

- осуществить проверку и оценку знаний, полученных за курс, уровня творческого мышления,

- выяснить уровень приобретенных практических навыков и навыков самостоятельной работы, умения применять теоретические знания при решении практических задач, оценки знаний и определить уровень сформированности компетенций.

Для контроля результатов освоения учебного материала по программе производственной практики предусматривается зачет.

2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практических навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

2.1 Вопросы для контроля сформированности практических навыков по итогам проведения производственной практики

1. В соответствии с какими особенностями составляются графики выхода на работу?

2. В чем заключается организация проведения ремонтных работ?

3. В чем заключается сущность сдельной заработной платы?

4. В чем заключается техническое обслуживание технологического оборудования?

5. В чем преимущества режима гибкого рабочего времени? Для кого он применим?

6. В чем суть самофинансирования производства?

7. Виды оценок производственной мощности предприятия.

8. Влияние на производственную структуру конструкторско-технологических особенностей продукции

9. Влияние производственного аутсорсинга на производственную структуру предприятия.

10. Влияние элементов производственной структуры предприятия на себестоимость продукции.

11. Выбор формы складирования.

12. Дайте определение заработной плате.

13. Дайте определение полной себестоимости.
14. Дайте определение прибыли.
15. Дайте определение рентабельности.
16. Дайте характеристику двухбригадного графика выхода на работу?
17. Дайте характеристику ленточного графика выхода на работу?
18. Дайте характеристику линейного графика выхода на работу?
19. Дайте характеристику методам изучения затрат рабочего времени.
20. Деловой цикл предприятия и его структура.
21. Жизненный цикл предприятия как системного объекта.
22. Как рассчитывается выработка?
23. Изучение динамики объема промышленной продукции
24. К какому виду ремонта приравнивается внеплановый ремонт?
25. Как начисляется заработная плата ИТР и служащим?
26. Как обосновать правильный размер товарных запасов?
27. Как определяется процент роста производительности труда?
28. Как определяется процент роста производительности труда?
29. Как производится учет отработанного времени?
30. Как распределяются прибыль и хозрасчетный доход предприятия?
31. Как рассчитать производительность печи?
32. Как рассчитывается емкость складов для сыпучих продуктов?
33. Как рассчитывается сдельная бригадная расценка?
34. Как рассчитывается средняя заработная плата?
35. Как рассчитывается трудоёмкость?
36. Какая форма поточного производства применяется в цехах?
37. Какая экономическая информация должна учитываться при расчете товарных запасов?
38. Какие виды заработной платы Вы знаете?
39. Какие нормативные документы включает в себя тарифная система?
40. Какие существуют показатели рациональности режима труда и отдыха?
41. Какие существуют формы оплаты труда в зависимости от способа начисления?
42. Какие фонды экономического стимулирования образуются на предприятии и как определяются их размеры?
43. Какие формы полного хозяйственного расчета может выбрать предприятие? Каковы их содержание и особенности?
44. Какие цели преследует перевод предприятий на полный хозрасчет и самофинансирование?
45. Какими методами пользуются для расчета товарных запасов, охарактеризуйте каждый из методов?
46. Какова методика расчёта производительности труда при каждом методе измерения производительности труда?

47. Какова методика расчёта производительности труда при каждом методе измерения производительности труда?
 48. Каковы методы измерения производительности труда?
 49. Каковы основные направления коренной перестройки планирования?
 50. Каковы основные принципы деятельности предприятия?
 51. Каковы показатели производительности труда?
 52. Каковы показатели производительности труда?
 53. Какой из методов ремонта оборудования широко применяется в пищевой промышленности?
 54. Классификация и функции складов.
 55. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации
 56. Кто входит в состав промышленно – производственного персонала?
 57. Кто отвечает за качество ремонтных работ?
 58. Кто проводит ремонтные работы?
 59. Назвать разновидности сдельной и повременной оплаты труда и способы начисления зарплаты каждой разновидности.
 60. Назначение кондитерского цеха.
 61. Назовите задачи ремонтного хозяйства предприятия.
 62. Назовите задачи транспортного хозяйства.
 63. Назовите преимущества и недостатки сдельной заработной платы.
 64. Общесистемные задачи организации производства.
 65. Определение производительности труда и численности персонала.
- Расчёт фонда
66. Определить затраты на электроэнергию цеха.
 67. Определить организацию энергетического хозяйства на предприятии
 68. Организация работы складов на предприятии.
 69. Особенности формирования затрат.
 70. От чего зависит производительность печи?
 71. От чего зависит фактический выход продукции?
 72. Отличия производственной структуры предприятия массового и единичного типов производства.
 73. Охарактеризуйте основные методы рационализации режима труда и отдыха, сохранения работоспособности.
 74. Охарактеризуйте основные показатели рентабельности, применяемые на уровне организации.
 75. Параллельно-последовательный вид движения.
 76. Параллельный вид движения.
 77. Параметры, рассчитываемые при проектировании конвейерной линии.
 78. Перечислите виды графиков выхода на работу?
 79. Перечислите виды движения предметов труда в производстве.
 80. Перечислите виды складов.
 81. По какой формуле рассчитывается рентабельность предприятия?

82. Показатели конкурентоспособности товара.
83. Показатели продукции промышленности в натуральном и стоимостном выражении.
84. Показатели работы складов.
85. Понятие и экономическая сущность издержек производства, их классификация.
86. Понятие конвейерной линии.
87. Понятие производственной программы кондитерского цеха
88. Понятие склада.
89. Понятия система или карта процессов, основные, вспомогательные процессы, процессы управления, обеспечивающие процессы.
90. Понятия: Общая теория систем, системный подход, системный анализ, структурный анализ, системы, структура, свойства систем
91. Понятия: управление бизнес-процессами, процессорное управление, система управления бизнес-процессами.
92. Последовательный вид движения.
93. Почему в современных экономических условиях организациям невыгодно показывать в отчетности всю прибыль как результат финансово-хозяйственной деятельности?
94. Приведите классификацию затрат рабочего времени.
95. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.
96. Процесс, бизнес-процесс, технологический процесс, информационный поток, поток объектов, поток работ.
97. Процессное представление предприятия как системы.
98. Раскройте методы анализа прибыли.
99. Расскажите о районном и краевом коэффициенте?
100. Ресурсы в производстве
101. Способы классификации процессов.
102. Статистическое изучение качества продукции.
103. Структура себестоимости производства продукции.
104. Формы поточного производства и их особенности.
105. Цель планирования товарных запасов?
106. Чем отличается текущий ремонт от капитального?
107. Чему равен годовой фонд рабочего времени?
108. Что включается в доплаты?
109. Что называется, производительностью печи и предприятия?
110. Что называется, производственным циклом?
111. Что необходимо подготовить для проведения ремонта оборудования?
112. Что означает ППР?
113. Что означает самокупаемость производства?
114. Что представляет собой структуру нормы времени.
115. Что представляют собой номинальная заработная плата, реальная заработная плата?

116. Что составляет исходную базу планирования на предприятии? Кем устанавливаются контрольные цифры? Что такое государственный заказ, кем и с какой целью он выдается? Каково назначение долговременных экономических нормативов?

117. Что такое выход продукции?

118. Что такое поточное производство и чем оно характеризуется?

119. Что такое производительность труда?

120. Что такое товарные запасы и какие условия следует учитывать предприятию, чтобы правильно рассчитать их размер?

121. Экономическая эффективность

122. Экономическая эффективность и обеспечение сокращения численности персонала.

123. Экономические эффекты производства и эксплуатации продукции

124. Элементное описание производственного процесса.

2.2 Задания для промежуточной аттестации

1. Составить технологический процесс производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

2. Составить производственный цикл производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

7. Составить виды движения предметов труда в производстве.

8. Рассчитать производительность печи и предприятия?

12. Привести классификацию кондитерских цехов по производственной мощности и специализации.

22. Привести принципы разработки ассортимента при организации производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапов формирования компетенций текущего контроля и промежуточной аттестации

Контроль прохождения обучающимися практики проводится в устной форме. Методы контроля - в виде защиты отчета по практике, опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме.

Методика определения уровня сформированности компетенций.

Повышенный уровень.

Обучающийся овладел (показал блестящие результаты с незначитель-

ными недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «практический опыт», то есть проявил глубокие знания, всестороннее умение и владение навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, приобретенных умений и практического опыта.

Шкала оценивания для промежуточной аттестации

Уровень сформированности компетенции	Зачет
Повышенный	отлично
Базовый	хорошо
Пороговый	удовлетворительно
Ниже порогового	неудовлетворительно

Базовый уровень.

Обучающийся овладел (хорошо – в целом, но с рядом замечаний, очень хорошо, но с некоторыми недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «практический опыт», то есть проявил полные знания, умения и практический опыт по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал стабильный характер знаний, умений, навыков и способен к их самостоятельному применению, обновлению в ходе практической деятельности.

Пороговый уровень. Обучающийся, посредством овладел (имеются серьезные недочеты, результаты удовлетворяют минимальным требованиям) элементами компетенций «знать», «уметь», «практический опыт», то есть проявил знания, умения и практический опыт по основному программному материалу практики в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знаком с рекомендованной литературой, допустил неточности в соответствующих ответах на защите отчета.

Уровень ниже порогового.

Обучающийся не овладел (требуется выполнение некоторой дополнительной работы или значительного объема работы, либо повтора практики в установленном порядке, либо основание для отчисления) элементами компетенций «знать», «уметь», «практический опыт», то есть допустил существенные проблемы в знаниях, умениях, показал отсутствие практического опыта по основному программному материалу по учебной практике, допустив принципиальные ошибки в соответствующих ответах на защите отчета, которые не позволяют ему продолжить обучение без дополнительной подготовки и прохождения повторной практики.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



Утверждаю:
Проректор по образовательной
деятельности и молодежной политике
С.Л. Воробьева /Воробьева С.Л./
«25» декабря 2024 г.

Фонд оценочных средств

Экзамен по модулю ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

**По специальности среднего профессионального образования
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

Квалификация выпускника – техник-технолог

Форма обучения – очная

1 Цель и задачи промежуточной аттестации студентов по модулю «Проектирование и содержание объектов садово-паркового и ландшафтного строительства»

Цель промежуточной аттестации - оценить компетенции, сформированные у обучающихся и обеспечить контроль качества освоения программы после завершения изучения профессионального модуля.

Задачи промежуточной аттестации:

- осуществить проверку и оценку знаний, полученных за курс, уровней творческого мышления,

- выяснить уровень приобретенных практических навыков и навыков самостоятельной работы, умения применять теоретические знания при решении практических задач, оценки знаний и,

- определить уровень сформированности компетенций,

Для контроля результатов освоения учебного материала по программе дисциплин и практик модуля предусматривается экзамен.

2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

2.1 Вопросы для оценки знаний и умений

1. При приготовлении муки в какой последовательности проводят этапы мукомольного производства:

1- кондиционирование ,

2 – очистка зерна,

3- отволаживание зерна,

4- магнитный сепаратор.

Правильный ответ: 1 – 2, 2 - 4, 3 – 1, 4 – 3.

2. Для получения муки, крупы и хлеба используют такие культуры как _____.

Правильный ответ: злаковые и бобовые культуры

3. Суммарный выход муки при помоле зерна твёрдой пшеницы составляет _____.

Правильный ответ: 80-85%

4. Для получения муки и хлеба используют такие культуры как _____.

Правильный ответ: хлебные злаки

5. При производстве хлебобулочных изделий основным сырьём являются _____.

Правильный ответ: мука, вода, дрожжи

6. Для получения крупы используют такие культуры как _____.

Правильный ответ: злаковые и бобовые культуры

7. По содержанию зерновой примеси, _____ делают натуральные надбавки или скидки со стоимости зачетной массы партии зерна.

Правильный ответ: влажности, содержанию сорной примеси

8. При очистке и сушке семян при приготовлении масла в какой последовательности проводят этапы:

4 - первичная очистка,

1 – сушка,

2. фракционирование семян по размеру и аэродинамическим свойствам,

3 - вторичная очистка.

Правильный ответ: 1 – 4, 2 - 1, 3 – 2, 4 - 3

9. При производстве макаронных изделий используют дополнительное сырьё _____.

Правильный ответ: яйца и стабилизаторы

10. Вид муки определяется содержанием _____ в зерне, из которого она получена.

Правильный ответ: клейковины

11. В обозначении типа пшеничной хлебопекарной муки общего назначения М 55-23 обозначается _____.

Правильный ответ: Наименьшая массовая доля сырой клейковины, %

12. К пшенице низкого качества, чтобы получить из нее муку хорошего качества необходимо добавить _____.

Правильный ответ: сильную пшеницу

13. Выход сортовой пшеничной муки составляет _____ %.

Правильный ответ: 75

14. Мука и крупа являются продуктами _____ зерна.

Правильный ответ: переработки.

15. Пшено получают из зерна _____.

Правильный ответ: просо.

16. Ядрицу получают из зерна _____.

Правильный ответ: гречихи.

17. При очистке зерна _____ используют сита с треугольными отверстиями

Правильный ответ: гречихи.

18. Для увеличения выхода крупы применяют _____ обработку зерна.

Правильный ответ: гидротермическую.

19. Разделение зерна на фракции – это - _____.

Правильный ответ: калибрование.

20. Отделение наружных пленок от зерна называется _____.

Правильный ответ: шелушение

21. Принудительное продувание воздухом неподвижно хранящихся масс сельскохозяйственной продукции называется _____ вентилирование.

Правильный ответ: активное

22. Снизить влажность продукции на 1-2 % возможно при помощи _____ вентилирования.

Правильный ответ: активного

Примеры ситуационных задач

Рассчитать выход продукции при трёхскоростном помоле мягкой пшеницы в хлебопекарную муку, если базисный выход составляет:

- мука в. с. – 40,0%;

- мука 1 с. – 30,0%;
- мука 2 с. – 5,0%;
- всего муки – 75,0%;**
- отруби – 19,1%;
- кормовая мучка – 3,0%;
- кормовые зернопродукты – 2,2%;
- негодные отходы и механические потери – 0,7%;
- итого – 100%.**

Поступившее на переработку зерно имело следующие фактические показатели качества: влажность – 13,7%, содержание сорной примеси – 1,2%, суммарное содержание зерновой примеси и мелкого зерна – 4,3%, натура – 759 г/л, стекловидность – 43%.

Рассчитать по методу обратных пропорций состав трехкомпонентной помольной партии массой 600 т со средневзвешенным содержанием клейковины 28 %, если содержание клейковины в зерне первого компонента составляет 34 %, второго - 26 % и третьего - 25 %.

Рассчитать по методу обратных пропорций состав трехкомпонентной помольной партии массой 600 т со средним содержанием клейковины 28%, если содержание клейковины в зерне 1-го компонента составляет 34%, 2-го - 26% и 3-го - 25%.

Предложить схему подготовки зерна пшеницы к помолу, если влажность зерна 12%, содержание сорной примеси 0,8%, содержание зерновой примеси 3%.

Растительное масло содержит 2,6% не жировых примесей и 0,7% влаги предложить схему его очистки.

Рассчитать выход крупы из 100 тонн гречихи, при влажности зерна 14%, содержание сорной примеси 2%, зерновой 3%, и лузжистости 22%.

Рассчитать выход крупы из 50 тонн ячменя, при влажности зерна 14,8%, содержание сорной примеси 1%, зерновой 2,2%, и пленчатости 26%.

Рассчитать выход крупы из 250 тонн проса, при влажности зерна 11%, содержание сорной примеси 1,7%, зерновой 4,2%, и пленчатости 28%.

2.2 Вопросы для оценки практического опыта

1. Объектом исследования служат хлебобулочные изделия. Участнику необходимо выполнить правильную и рациональную организацию рабочего места. Далее составить технологическую схему производства пшеничного хлеба опарным способом с указанием оборудования и режимов работы. Для

этого необходимо заполнить таблицу в рабочей карточке. Затем провести оценку качества формового и подового хлеба по органолептическим показателям. Определить влажность и пористость хлеба. Участник должен правильно заполнить рабочую карточку. А также соблюдать правила техники безопасности и экологической безопасности.

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапов формирования компетенций текущего контроля и промежуточной аттестации

Контроль проводится в устной форме. Методы контроля – собеседование с ответом на вопросы экзаменационного билета, дополнительные вопросы в устной форме, демонстрация практических навыков. По результатам ответа и демонстрации определяется уровень сформированности компетенций, в соответствии с которым выставляется экзаменационная оценка.

Шкала оценивания для промежуточной аттестации

Уровень сформированности компетенции	Экзаменационная оценка
Повышенный	оценка «отлично»
Базовый	оценка «хорошо»
Пороговый	оценка «удовлетворительно»
Ниже порогового	оценка «неудовлетворительно»

Методика определения уровня сформированности компетенций.

Повышенный уровень.

Обучающийся овладел (показал блестящие результаты с незначительными недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «практический опыт», то есть проявил глубокие знания, всестороннее умение и владение навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, приобретенных умений и практического опыта.

Базовый уровень.

Обучающийся овладел (хорошо – в целом, но с рядом замечаний, очень хорошо, но с некоторыми недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «практический опыт», то есть проявил полные знания, умения и

практический опыт по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал стабильный характер знаний, умений, навыков и способен к их самостоятельному применению, обновлению в ходе практической деятельности.

Пороговый уровень. Обучающийся, посредственно овладел (имеются серьезные недочеты, результаты удовлетворяют минимальным требованиям) элементами компетенций «знать», «уметь», «практический опыт», то есть проявил знания, умения и практический опыт по основному программному материалу практики в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знаком с рекомендованной литературой, допустил неточности в соответствующих ответах на защите отчета.

Уровень ниже порогового.

Обучающийся не овладел (требуется выполнение некоторой дополнительной работы или значительного объема работы, либо повтора практики в установленном порядке, либо основание для отчисления) элементами компетенций «знать», «уметь», «практический опыт», то есть допустил существенные проблемы в знаниях, умениях, показал отсутствие практического опыта по основному программному материалу по учебной практике, допустив принципиальные ошибки в соответствующих ответах на защите отчета, которые не позволяют ему продолжить обучение без дополнительной подготовки и прохождения повторной практики.

4 Материально-техническое обеспечение

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: компьютеры с необходимым программным обеспечением, выходом в «Интернет» и корпоративную сеть университета.	426033, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Кирова, д. 16, этаж 2, № 212
--	--