

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
*Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования*
«Красноярский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ЦПССЗ Шанина Е.В.
"22" февраля 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
(текущего оценивания, промежуточной аттестации)

Кафедра Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
Специальность 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Дисциплина **ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Составитель: Мельникова Екатерина Валерьевна, преподаватель
«19» января 2024 г.

Эксперт Ветрова О.М., технолог ООО «Ярхлеб»
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

ФОС разработан в соответствии с рабочей программы дисциплины «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»

ФОС обсужден на заседании кафедры протокол № 6 от «19» января 2024 г.

Зав. кафедрой Янова М.А., докт. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
«19» января 2024 г.

ФОС принят методической комиссией института пищевых производств протокол № 5 «22» января 2024 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
«22» января 2024 г.

Содержание

1. Цель и задачи фонда оценочных средств	4
2. Нормативные документы	4
3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины.....	4
4. Показатели и критерии оценивания компетенций	5
5. Фонд оценочных средств	7
5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля.....	7
5.2. Фонд оценочных средств для промежуточного контроля	13
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	19
6.1. Основная литература.....	19
6.2. Дополнительная литература	19
6.3. Программное обеспечение.....	20

1. Цель и задачи фонда оценочных средств

Целью создания ФОС дисциплины «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»: является установление соответствия освоения студентами теоретических и практических знаний и приобретения умений и навыков в области применения пищевых биологически активных добавок и ингредиентов в производстве продуктов питания и требованиям основной профессиональной образовательной программы, рабочей программы модулей дисциплины «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий».

ФОС по дисциплине «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий» решает **задачи**:

- контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции, определенных в ФГОС СПО по соответствующей специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»;
- контроль (с помощью набора оценочных средств) и управление (с помощью элементов обратной связи) достижением целей реализации ОПОП, определенных в виде набора общих и профессиональных компетенций выпускников;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс Университета.

Назначение фонда оценочных средств:

Используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) студентов. В условиях рейтинговой системы контроля результаты текущего оценивания студента используются как показатель его текущего рейтинга.

А также 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: экзамена.

2. Нормативные документы

ФОС разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», рабочей программы дисциплины «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий».

3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

Компетенция	Этап формирования компетенции	Образовательные технологии	Тип контроля	Форма контроля
ОК-1 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	теоретический (информационный)	лекции	текущий	экзамен
	практико-ориентированный	практические занятия	текущий	выполнение и защита
	оценочный	аттестация	промежуточный	экзамен
ОК- 9 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	теоретический (информационный)	лекции	текущий	экзамен
	практико-ориентированный	практические занятия	текущий	выполнение и защита
	оценочный	аттестация	промежуточный	экзамен
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на	теоретический (информационный)	лекции	текущий	экзамен
	практико-ориентированный	практические занятия	текущий	выполнение и защита
	оценочный	аттестация	промежуточный	экзамен

Компетенция	Этап формирования компетенции	Образовательные технологии	Тип контроля	Форма контроля
автоматизированных технологических линиях				
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	теоретический (информационный)	лекции	текущий	экзамен
	практико-ориентированный	практические занятия	текущий	выполнение и защита
	оценочный	аттестация	промежуточный	экзамен

4. Показатели и критерии оценивания компетенций

4.1 – Показатели и критерии оценки результатов обучения

Показатель оценки результатов обучения	Критерий оценки результатов обучения
<i>ОК-1 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</i>	
Пороговый уровень	Знать основные способы решения задач в профессиональной деятельности
Продвинутый уровень	Уметь анализировать задачу и составлять план действий для решения задач.
Высокий уровень	Владеть способами выполнения работ в профессиональной деятельности и составления плана действий для решения задач; владеть методами оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
<i>ОК- 9 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</i>	
Пороговый уровень	Студент должен знать лексический минимум, относящийся к описанию средств и процессов профессиональной деятельности, понимать тексты на базовые профессиональные темы.
Продвинутый уровень	Студент должен знать лексический минимум, относящийся к описанию средств и процессов профессиональной деятельности, понимать тексты на базовые профессиональные темы, правила чтения текстов профессиональной направленности
Высокий уровень	Студент должен знать лексический минимум, относящийся к описанию средств и процессов профессиональной деятельности, понимать тексты на базовые профессиональные темы, правила чтения текстов профессиональной направленности, участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы
<i>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</i>	
Пороговый уровень	Навыки: 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, инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
Продвинутый уровень	Умения: 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

	<p>выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
Высокий уровень	<p>Знания: 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 выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
<p><i>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</i></p>	
Пороговый уровень	<p>Навыки: обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
Продвинутый уровень	<p>Умения: 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>
Высокий уровень	<p>Знания: 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>

4.2. Шкала оценивания

Показатель оценки результатов обучения	Шкала оценивания
Пороговый уровень	60-72 баллов (удовлетворительно)
Продвинутый уровень	73-86 баллов (хорошо)
Высокий уровень	87-100 баллов (отлично)

5. Фонд оценочных средств

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) студентов. В условиях рейтинговой системы контроля результаты текущего оценивания студента используются как показатель его текущего рейтинга.

Текущий контроль успеваемости студентов включает в себя: выполнение и защита практических занятий.

Критерии оценивания выполнения занятий:

- «зачтено» выставляется студенту, в том случае, если:
 - ✓ соблюдена структура оформления практических занятий;
 - ✓ отражены результаты в процессе выполнения занятия;
 - ✓ выводы по результатам занятия обоснованы и логичны.
- «не зачтено» выставляется студенту, в том случае, если:
 - ✓ не соблюдена структура оформления практических занятий;
 - ✓ не отражены результаты в процессе выполнения занятия;
 - ✓ выводы по результатам занятия не обоснованы и не логичны.

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. Выберите правильный ответ на следующий вопрос:
6. 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 сокращение 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 зарплаты 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.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточного контроля

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.*

Зачеты может проходить в виде устного опроса.

Вопросы к зачету 1 семестр. Модуль 1. Критерии оценивания.

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. Модуль 1. Критерии оценивания.

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. Модуль 2. Критерии оценивания.

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. Модуль 3. Критерии оценивания.

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 зарплаты 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 цепи 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 5 семестр. Модуль 1-3. Критерии оценивания.

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 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.

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.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж: ВГУИТ, 2020. — 159 с.
2. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малюткина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 232 с.
3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 274 с.
4. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.

6.2 Дополнительная литература

1. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный
2. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум: учебное пособие / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 231 с. — (Высшее

образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1045703. - ISBN 978-5-16-015677-4. - Текст: электронный.

3. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст: электронный.

4. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с. : ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный.

5. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст: электронный.

6.3. Программное обеспечение

- Операционная система Windows (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
- Офисный пакет приложений Microsoft Office (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
- Программа для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF ‒ Acrobat Professional (образовательная лицензия № CE0806966 от 27.06.2008).
- Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) – Открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020.
- Библиотечная система «Ирбис 64», контракт 37–5–20 от 27.10.2020



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «Ярхлеб»
Адрес общества: 660124, Россия, г. Красноярск, ул. Тамбовская, 31, тел. +7 (391) 287-32-32
ИНН 2462055664 КПП 246201001
Филиал «НОВОСИБИРСКИЙ» АО «АЛЬФА-БАНК», р/с 40702810523410000478 БИК 045004774
к/с 30101810600000000774 ОГРН 1172468035552

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на фонды оценочных средств по дисциплине *«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»* для подготовки специалистов среднего звена по программе ФГОС СПО, специальность 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет

Представленные на рецензию фонды оценочных средств оформлены с соблюдением всех требований, предъявляемых к оформлению ФОС по стандартам ФГОС СПО. Дисциплина *«Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий»* является частью учебного плана по подготовке специалистов среднего звена по программе ФГОС СПО, специальность 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Оценочные средства для контроля успеваемости студентов представлены в полном объеме. При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО.

Представленные оценочные средства по дисциплине стимулируют познавательную деятельность за счет заданий разного уровня сложности, компетентностного подхода, формируют навыки само- и взаимопонимания.

Фонды оценочных средств соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО, обеспечивают проведение аттестации студентов учреждений СПО, дают возможность определить соответствие студентов конкретной характеристике.

Представленные ФОС для специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» могут быть использованы в учебном процессе и соответствуют требованиям ФГОС СПО.



технолог ООО «Ярхлеб»

Ветрова О.М.