

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 20.07.2023 06:48:08
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f7098d7a

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет
имени П.А. Столыпина»

Университетский колледж агробизнеса

ООП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного
сырья

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ООП

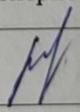
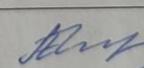
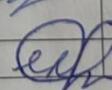
С.М.Нурбаева
«9» 06 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.П. Шевченко
«21» 06 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практики
УП.04.01 Учебная практика

Выпускающее отделение	Инженерное отделение	
Разработчики РП (внутренние и внешние):		Е.М. Казначеева
Внутренние эксперты:		
Заведующая методическим отделом УМУ		Г.А. Горелкина
Директор НСХБ		И.М. Демчукова

Омск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
ПРИЛОЖЕНИЕ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики профессионального модуля

В результате изучения учебной практики профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности – «Обеспечение деятельности структурного подразделения» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию

1.1.3. В результате освоения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 4.1.01	Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
	Н 4.1.02	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Уметь	У 4.1.01	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья:
	У 4.1.02	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
	У 4.1.03	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
Знать	З 4.1.01	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
	З 4.1.02	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья
Владеть навыками	Н 4.2.01	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
	З 4.2.01	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	У 4.2.01	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
	У 4.2.02	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 4.2.03	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
Владеть навыками	Н 4.3.01	Навыки/ практический опыт: Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Уметь	У 4.3.01	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Знать	З 4.3.01	Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	З 4.3.02	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
	З 4.3.03	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
Владеть навыками	Н 4.4.01	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
Уметь	У 4.4.01	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 4.4.02	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Знать	З 4.4.01	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	З 4.4.02	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Владеть навыками	Н 4.5.01	Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
Уметь	У 4.5.01	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных
Знать	З 4.5.01	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	З 4.5.02	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

1.2. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики профессионального модуля

Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики – 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура учебной практики

Название этапа практики	Содержание выполняемых работ	Объем, акад. час.	Код ОК, ПК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Организационный этап	Прохождение вводного инструктажа Разработка организационной структуры предприятия.	2 4	ОК 2	Уо 01.09 Зо 01.03 Н 4.1.02
Основной этап	Составление плана работы структурного подразделения.	6	ОК 2 ОК 4 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Н 4.2.01 Уо 01.09 У 4.1.02 З 4.1.02 Зо 01.03
	Изучение примеров и составление должностных инструкций сотрудников.	6	ОК 01 ПК 1.2 ПК 3.1	Н 3.1.01 Зо 01.03 З 1.2.03 Уо 01.09 У 1.2.02
	Решение ситуаций «Делегирование полномочий». Решение проблемно-ситуационных задач «Разработка системы мотивации трудовой деятельности персонала».	6	ОК 01 ПК 1.2 ПК 3.2	Н 3.2.01 Уо 01.09 У 1.2.11 У 1.2.02 Зо 01.03 З 1.2.05
	Разработка графика выхода на работу.	6	ОК 01 ПК 3.2 ПК 1.2	Н 3.2.01 Уо 01.09 У 3.2.11 У 1.2.02

				3o 01.03 3 3.2.11
Заполнение табеля учета рабочего времени.	6	OK 02 OK 09 ПК 3.1 ПК 3.2		H 3.2.05 Yo 02.01 Yo 09.01 Y 3.1.01 Y 3.1.01 3o 02.05 3o 09.05 3 3.1.16 3 3.1.16
Расчет заработной платы.	6	OK 02 OK 09 ПК 3.1 ПК 3.2		H 3.2.05 Yo 02.01 Yo 09.01 Y 3.1.01 Y 3.1.01 3o 02.05 3o 09.05 3 3.1.16 3 3.1.16
Расчет и анализ основных экономических показателей работы предприятия	6	OK 09 ПК 3.1 ПК 3.2		Yo 09.01 3o 09.05 H 3.2.01 Y 3.1.16 3 3.1.02
Составление плана текущей работы подразделения	4	OK 09 ПК 3.1 ПК 3.2		Yo 09.01 3o 09.05 H 3.2.04 H 3.2.03 3 3.2.11 3 3.2.02 Y 3.2.11

				3 3.1.12
	Формирование документов по отчетам материально-ответственных лиц	6	ОК 02 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Н 3.2.05 Уо 02.01 Уо 09.01 У 3.1.01 У 3.1.01 Зо 02.05 Зо 09.05 3 3.1.16 3 3.1.16
Заключительный этап	Оформление отчета и приложений	12	ОК 01 ОК 02	Уо 01.09
	Прохождение собеседования (зачет)	2		Уо 02.01 Зо 01.03
Итого		72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы учебной практики профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатории - **Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях,**

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, для обеспечения образовательного процесса.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

Основные электронные издания

1. Бабьяк, М. А. Организация производства на предприятии: учебно-методическое пособие / М. А. Бабьяк. — Брянск: Брянский ГАУ, 2022. — 56 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304724> (дата обращения: 04.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Лихацкий, В. И. Управление персоналом: Электронное учебное пособие : учебное пособие / В. И. Лихацкий. — Санкт-Петербург : ИЭО СПбУТУиЭ, 2006. — 245 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/63741> (дата обращения: 04.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Лихацкий, В. И. Кадровый менеджмент: Электронное учебное пособие : учебное пособие / В. И. Лихацкий. — Санкт-Петербург : ИЭО СПбУТУиЭ, 2007. — 123 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/63745> (дата обращения: 04.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Быкова, Е. С. Организация производства и менеджмент : учебное пособие / Е. С. Быкова, В. В. Ленина, Н. Н. Шубина. — Пермь : ПНИПУ, 2008. — 256 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/161048> (дата обращения: 04.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Современные профессиональные базы данных по дисциплинам (модулям) ОП 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (ИОС ОмГАУ-Moodle).

4. Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).

5. Справочная правовая система Консультант Плюс <http://www.consultant.ru/>

6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/>

7. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» <http://znanium.com/>

8. Электронно-библиотечная система «Консультант студента» <http://www.studentlibrary.ru>

9. Универсальная База Данных ИВИС <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ по использованию современных средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – квалификационный экзамен
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Выполнение работ по эффективному взаимодействию и работе в коллективе и команде	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – квалификационный экзамен
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Выполнение работ по планированию основных показателей производственного процесса.	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – квалификационный экзамен
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Выполнение работ по планированию выполнения работ исполнителями	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – квалификационный экзамен
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Выполнение работ по организации работы трудового коллектива	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – квалификационный экзамен
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Выполнение работ по контролю хода и оценки результатов работы трудового коллектива	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль

		итоговый контроль – квалификационный экзамен
ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию	Выполнение работ по ведению учётно-отчётной документации	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – квалификационный экзамен

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет
имени П.А. Столыпина»**

**Университетский колледж агробизнеса
ООП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УП 04.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**профессионального модуля
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения**

Обеспечивающее преподавание УП ПМ
подразделение

Инженерное отделение

Разработчик:

Преподаватель

Н.И. Селина

**Омск
2023**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ	4
3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ТИПОВ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ЭЛЕМЕНТАМ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ	11
4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ	12
5. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики профессионального модуля ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения.
2. ФОС включает оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена квалификационного. Сдача отчета по практике.
3. ФОС позволяет оценивать знания, умения, направленные на формирование компетенций.
4. ФОС разработан на основании положений основной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья программы профессионального модуля ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения.
5. ФОС является обязательным обособленным приложением к рабочей программе.

II. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, владение навыком)	Показатели оценки образовательных результатов
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
Уо 02.01 определять задачи для поиска информации	Обучающийся умеет определять задачи для поиска информации
Зо 02.05 основы организации бережливого производства	Обучающийся знает основы организации бережливого производства
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
Уо 04.01?	
?	
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	
У 4.1.01 Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся умеет анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
У 4.1.02 Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	Обучающийся умеет рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
У 4.1.03 Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся умеет рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
З 4.1.01 Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся знает технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
З 4.1.02 Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся знает технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья
Н 4.1.01 Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся владеет навыком расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
Н 4.1.02 Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению	Обучающийся владеет навыком инструктирования операторов и

производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	
У 4.2.01 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	Обучающийся умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
У 4.2.02 Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Обучающийся умеет инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У 4.2.03 Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	Обучающийся умеет организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
З 4.2.01 Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Обучающийся знает методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Н 4.2.01 Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями	Обучающийся владеет навыками разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	
У 4.3.01 Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Обучающийся умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
З 4.3.01 Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических	Обучающийся знает сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на

линиях	автоматизированных технологических линиях
З 4.3.02 Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	Обучающийся знает организацию работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
З 4.3.03 Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией	Обучающийся знает организацию работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
Н 4.3.01 Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Обучающийся владеет навыками организации выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	
У 4.4.01 Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Обучающийся умеет контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У 4.4.02 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Обучающийся умеет осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
З 4.4.01 Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Обучающийся знает требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
З 4.4.02 Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических	Обучающийся знает виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на

линиях	автоматизированных технологических линиях
Н 4.4.01 Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями	Обучающийся владеет навыком разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	
У 4.5.01 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных	Обучающийся умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных
З 4.5.01 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Обучающийся знает основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
З 4.5.02 Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Обучающийся знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Н 4.5.01 Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде	Обучающийся владеет навыком ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде

**III. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ТИПОВ
ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ЭЛЕМЕНТАМ ЗАНИЙ, УМЕНИЙ И
НАВЫКОВ**

Содержание курса	Форма контроля	Знания	Умения	Навыки
Текущий контроль				
УП.04.02 Учебная практика МДК 04.01	наблюдения и оценки за формированием практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта при освоении ПК; оценки оформления учетно-отчетной документации по отчетным формам установленного образца; оценки выполнения конкретных индивидуальных заданий; оценки оформления дневника и отчета по учебной практике	Зо 01.03 Зо 02.05 Зо 09.05 З 4.1.01 З 4.1.02 З 4.2.01 З 4.3.01 З 4.3.02 З 4.3.03 З 4.4.01 З 4.4.02 З 4.5.01 З 4.5.02	Уо 01.09 Уо 02.01 Уо 09.01 У 4.1.01 У 4.1.02 У 4.1.03 У 4.2.01 У 4.2.02 У 4.2.03 У 4.3.01 У 4.4.01 У 4.4.02 У 4.5.01	Н 4.1.01 Н 4.1.02 Н 4.2.01 Н 4.3.01 Н 4.4.01 Н 4.5.01

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

4.1. Оценочные средства, применяемые для текущего контроля.

Примеры практических задач

1. Планирование фонда заработной платы структурного подразделения

КРАТКАЯ ТЕОРИЯ И МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

При осуществлении планирования фонда оплаты труда рассчитываются показатели:

- ❖ Фонды заработной платы по отдельным категориям работающих;
- ❖ Общий фонд заработной платы промышленно-производственного персонала по предприятию в целом;
- ❖ Среднемесячная заработная плата на одного работающего (рабочего). Исходными данными для расчетов служат:
 - ❖ объемы производства товарной продукции;
 - ❖ данные о трудоемкости продукции с указанием профессии исполнителей и их квалификации
 - ❖ тарифная сетка
 - ❖ штатное расписание
 - ❖ расчеты потребности в основных и вспомогательных рабочих

Методы планирования фонда оплаты труда

По достигнутому уровню базового фонда оплаты труда.

В этом случае плановый годовой фонд оплаты труда (ФЗп) определяется по формуле:

$$\text{ФЗпл} = \text{ФЗб} \times \text{Коп.п.} \pm \text{Эч} \times \text{ЗПср} \times 12, \text{ руб.}$$

Где ФЗб – фонд заработной платы базисного года

Коп – фактический или ожидаемый планируемый коэффициент роста объема производства;

Эч – планируемый уровень сокращения (роста) численности работников

ЗПср – достигнутый уровень средней заработной платы

Пример

В 2014 году годовой фонд заработной платы механического участка составлял 1200000 руб. Ожидаемый коэффициент роста объема производства составит 1,2. Планируется сократить численность работников на 5%. Средняя заработная плата в 2014 году 10000 руб. Определить плановый фонд оплаты труда на 2015 год. 35

Решение

$$\text{ФЗпл} = \text{ФЗб} \times \text{Коп.п.} \pm \text{Эч} \times \text{ЗПср} \times 12, \text{ руб.}$$

$$\text{ФЗпл} = 1200000 \times 1,2 - 0,95 \times 10000 \times 12 = 1326000 \text{ руб.}$$

Следует отметить, что недостатком этого метода является то, что в плановый фонд заработной платы автоматически переносятся все нерациональные выплаты, имевшие

место в базисном периоде. В связи с этим данный метод желательно применять на предплановых стадиях, как укрупненный расчет фонда заработной платы.

Планирование фонда заработной платы на основе использования ее средней величины. В основе этого метода лежит определение планового фонда заработной платы на основе плановой численности работников по категориям ($Чр_i$) и планируемой среднегодовой заработной платы одного работника данной категории ($ЗПср_i$):

$$\begin{aligned} \Phi ЗП &= Чр_i \times ЗП_i \text{ ср}; \\ ЗП_i \text{ ср} &= ЗПб \times K_i \text{ m}; \end{aligned}$$

где $ЗПб$ – уровень заработной платы работника i -той категории в предплановом периоде, млн. руб.;

$K_i \text{ m}$ – планируемый коэффициент роста заработной платы i -той категории работников.

$Чр_i$ – плановая численность работников по категориям, чел.

$ЗП_i \text{ ср}$ – планируемая среднегодовая заработная плата одного работника данной категории, руб.

2. Пример расчета показателей экономической эффективности

Чтобы полноценно определить экономическую эффективность предприятия, необходимо найти и другие показатели, отражающие плодотворность работы завода. Для этого потребуются дополнительные вводные данные:

- стоимостное выражение капитала, необходимого для плодотворного производства – 3,4 млн. руб.;
- ресурсы – 1,2 млн. руб.;
- МПЗ – 1,2 млн. руб.;
- активы – 3,6 млн. руб.;
- временные затраты – 276 дней;
- стоимость основных средств – 2,6 млн. руб.;
- оборотные активы – 2,2 млн. руб.

Выработка. Оценка выработки производится путем деления объема производства на временные затраты:

$$15,8 \text{ млн. руб.} / 276 = 57246,38 \text{ руб. выработка за день.}$$

Трудоемкость. Трудоемкость представляет собой обратный выработке показатель:

$$276 / 15,8 \text{ млн. руб.} = 1,74 \text{ – коэффициент трудоемкости.}$$

Фондоотдача:

$$15,8 \text{ млн. руб.} / 2,6 \text{ млн. руб.} = 6,08 \text{ млн. руб.}$$

Капиталоемкость:

$$3,4 \text{ млн. руб.} / 15,8 \text{ млн. руб.} = 0,22 \text{ млн. руб.}$$

Капиталоотдача:

15,8 млн. руб. / 3,4 млн. руб. = 4,65 млн. руб.

Затратность:

1,2 млн. руб. / 3,4 млн. руб. = 0,352 млн. руб.

Рентабельность. Рентабельность производства – это отношение доходов к ресурсам и активам предприятия:

15,8 млн. руб. (1,2 млн. руб. + 3,6 млн. руб.) = 3,29 млн. руб.

Рентабельность активов показывает их отдачу:

15,8 млн. руб. / 3,6 млн. руб. = 4,39 млн. руб.

Рентабельность производства:

15,8 млн. руб. / 3,4 млн. руб. = 4,65 млн. руб.

Время на выполнение задания: 30 мин.

Критерии оценки работы студентов (коэффициент участия):

3 балла – активное и значительное участие, правильные предложения, ответы;

2 балла – участие в работе в меньшей степени;

1 балл – в работе группы не принимал участие.

Критерии оценки работы группы:

«отлично» - активное и значительное участие, правильные предложения, ответы;

«хорошо» - характеристика и ответы даны не совсем полно, требуют незначительных уточнений, дополнений;

«удовлетворительно» - характеристика и ответы даны не полно, требуют значительных дополнений и уточнений;

«неудовлетворительно» - характеристик и ответы даны неверно, отказ от ответа.

Тестовые задания

Компетенции	Оценочные средства
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и	1. Назовите метод управления, основанный на прямых директивных указаниях: А) экономический; Б) социально-психологический; +В) организационно-административный; Г) нет правильного варианта ответа. 2. За совершение дисциплинарного проступка, работодатель имеет право применить дисциплинарное взыскание: А) замечание; Б) выговор; В) увольнение по соответствующим основаниям; +Г) все варианты верны. 3. По отношению к объему производства затраты подразделяются на: А) производственные и непроизводственные;

<p>команде; ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива ПК 4.4.. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию</p>	<p>Б) прямые и косвенные; +В) переменные и постоянные; Г) текущие и одновременные.</p> <p>4. Рентабельность предприятия — это: А) получаемая предприятием прибыль; +Б) относительная доходность или прибыльность (измеряемая в процентах) как отношение прибыли к затратам капитала; В) отношение прибыли к средней стоимости основных фондов и оборотных средств; Г) отношение прибыли к цене изделия.</p> <p>5. Как называется разница доходов и расходов предприятия до уплаты налогов? +А) валовая прибыль; Б) чистая прибыль; В) выручка от реализации; Г) нет правильного варианта ответа.</p> <p>6. Что входит в структуру цены: +А) себестоимость; Б) прямые налоги; В) косвенные налоги; Г) рентабельность.</p> <p>7. Важнейшей задачей предприятия является: А) создание рабочих мест для населения, живущего в окрестностях предприятия; +Б) получение дохода от реализации потребителям производимой продукции; В) недопущение сбоев в работе предприятия; Г) нет правильного варианта ответа.</p> <p>8. Приказы, распоряжения, указания относятся к: А) экономическим методам управления; Б) социально-психологическим методам управления; +В) организационно-административным методам управления; Г) нет правильного варианта ответа</p> <p>9. Назовите показатели эффективности деятельности предприятия: А) доход; +Б) рентабельность; В) налоги в бюджет; Г) средства на счетах.</p> <p>10. Укажите, какая из статей затрат на производство продукции относится к категории условно-постоянных: А) основная заработная плата рабочих; +Б) заработная плата административно-управленческого персонала; В) затраты на сырье и основные материалы; Г) затраты на сырье и вспомогательные материалы.</p> <p>11. Государственное регулирование ценообразования распространяется на: А) продукцию и услуги предприятий монополистов; Б) базовые для экономики страны ресурсы; В) социально значимые товары; +Г) все ответы верны.</p> <p>12. Управление предприятием включает следующие подсистемы: А) управление персоналом; Б) управление маркетингом; В) управление финансами; +Г) все варианты верны.</p>
--	--

	<p>13. Назовите метод управления, основанный на использовании моральных стимулов к труду: А) экономический; +Б) социально-психологический; В) организационно-административный; Г) нет правильного варианта ответа.</p> <p>14. Форма распорядительного воздействия, обязывающая подчиненных точно исполнять принятые решения в установленные сроки это: +А) приказ; Б) распоряжение; В) указания; Г) инструкции.</p> <p>15. Средства направляются на социальное развитие предприятия из: +А) фонда накопления; Б) фонда потребления; В) амортизационных отчислений; Г) заемных средств.</p>
--	--

V. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

5.2. Средства, применяемые для промежуточной аттестации

Процедура проведения промежуточного контроля

Наименование элемента	Значение элемента
Нормативная база проведения промежуточной аттестации по учебной практике профессионального модуля	Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов и слушателей в ФГБОУ ВО Омского ГАУ
Основные условия допуска к зачету	Обучающийся выполнил все виды учебной работы и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по практике
Порядок проведения зачета по практике	1. Сдача отчета по практике 2. Проверка и оценка выполнения заданий 3. Оценка результатов освоения программы практики

Средством, применяемым для контроля результатов освоения программы учебной практики, является дневник-отчет, в котором отражаются ежедневные действия обучающихся (выполненные практические задания) и проставляются оценки их выполнения.

Выполнение заданий оформляется в рабочей тетради, которые являются обязательным приложением к дневнику-отчету.

Учебная практика считается завершенной при условии выполнения всех заданий программы. Аттестация учебной практики проводится по результатам всех видов деятельности и при наличии отчета по практике. Итоговая оценка определяется как комплексная по результатам выполнения заданий.

Критерии оценки результатов освоения программы учебной практики

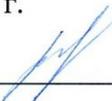
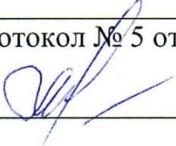
Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме (дневник и приложения); – структурированность (оглавление, логическая последовательность изложения, нумерация страниц); – итоговая оценка за задания не ниже «удовлетворительно»; – правильное оформление (соблюдение требований, незначительные отклонения, неточности); – не нарушены сроки сдачи отчета.
Не зачтено	– соответствие содержания отчета программе прохождения практики

	<ul style="list-style-type: none"> – отчет собран не в полном объеме (дневник и приложения); – нарушена структурированность (оглавление, логическая последовательность изложения, нумерация страниц); – итоговая оценка за задания «неудовлетворительно»; – неправильное оформление (значительные отклонения от требований, ошибки, небрежность); – нарушены сроки сдачи отчета.
--	---

Зачет по практике проходит в форме собеседования, в ходе которого устанавливается результат освоения общих и профессиональных компетенций, заполняется аттестационный лист.

Результаты оценки освоения программы учебной практики учитываются при аттестации по профессиональному модулю.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
рабочей учебной практики
УП.04.01 Учебная практика
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
в составе ООП 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1) Рассмотрена и одобрена:
а) На заседании предметно-цикловой методической комиссии протокол № 7 от 17.05.2023 г. Председатель ПЦМК  Е.М. Казначеева
б) На заседании методического совета протокол № 5 от 25.05.2023 г. Председатель методического совета  М.В. Иваницкая
2) Рассмотрена и одобрена внешним экспертом
а) Руководитель Научно-методического отдела АНПОО «Омская академия экономики и предпринимательства» А.В. Михайленко

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
рабочей учебной практики
УП.04.01 Учебная практика
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
в составе ООП 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ООП или председатель ПЦМК