

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Организационно-управленческая практика»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-6: Способен организовать технологический процесс и работу структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Организационно-управленческая практика».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Организационно-управленческая практика» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

или выполнены неверно.		
------------------------	--	--

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1. Фонд оценочных материалов по организационно-управленческой практике

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-6 Способен организовать технологический процесс и работу структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-6.1 Применяет методы организации планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК-6.2 Рассчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК-6.3 Способен организовать работы по теххимическому и лабораторному контролю качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

ПК-6 (ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3)

1. Какие технологические операции производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с технологическими инструкциями были изучены в период практики? (ПК-6.1)
2. Назовите последовательно технологические операции, составляющие процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с технологическими инструкциями. По каким критериям контролируется качество выполнения производственного процесса на предприятии? (ПК-6.1)
3. Как организовано планирование технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии? (ПК-6.1)
4. Как рассчитываются плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на производственном участке? (ПК-6.2)
5. Как качественные характеристики сырья влияют на расчет плановых показателей выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья? (ПК-6.2)
6. Почему необходимо рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья? (ПК-6.2)
7. Что представляют собой плановые показатели технологических операций участка производства продуктов питания из растительного сырья? (ПК-6.2)
8. Назовите методы теххимического контроля, используемые на предприятии для определения основных показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья. (ПК-6.3)
9. Как на предприятии построена схема теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья? (ПК-6.3)
10. Как организована работа по ведению документации лабораторией теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья? (ПК-6.3)
11. Объем производства продукции в отчетном году составил 10 000 ед. Себестоимость этой продукции – 1 850 тыс. р., в том числе постоянные расходы – 20%. На планируемый год предусматривается выпуск продукции 11 500 ед. Определите плановую себестоимость всей продукции и единицы продукции. (ПК-6.2)
12. Плановая смета затрат на производство включает: материальные ресурсы – 3 980 тыс. р., заработная плата – 1 424 тыс. р., отчисления на социальные нужды – 507 тыс. р., амортизационные отчисления – 473 тыс. р., прочие расходы – 187 тыс. р. Коммерческие расходы планируются в размере 6 % от производственной себестоимости. Стоимость товарной продукции – 9 450 тыс. р. Средняя цена единицы продукции составляет 4 200 р. Определите плановые показатели себестоимости продукции. (ПК-6.2)
13. Как организовано выполнение технологических операций на рабочем месте? (ПК-6.1)
14. Какие у Вас есть предложения по повышению качества выполнения технологических операций на вверенном Вам рабочем месте? (ПК-6.1)
15. Приведите на примере, как показатели полупродуктов используются для расчета плановых показателей выполнения конкретной технологической операции? (ПК-6.2)
16. Какие показатели сырья, полупродуктов, вспомогательных материалов отслеживаются схемой теххимического контроля на определенном технологическом этапе? (ПК-6.1)
17. Какие методы организации планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья Вам известны? (ПК-6.1)

