Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 15:33:12
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ / Воротников И.Л./
«20» 05 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ОРГАНИЗАЦИЯ И ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ И СБЫТОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Проектный менеджмент и внешнеэкономическая деятельность в АПК**
Ведущий преподаватель	**Руднев М.Ю., доцент**

Разработчик: доцент, Руднев М.Ю. _____ (подпись)

Саратов 2021

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП …….... 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания …….. 5

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....……..……..….. 8

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования …… 13

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. № 1047, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-2	Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания	ПК-2.1 Осуществляет планирование, координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания	4	лекции, практические занятия	устный опрос, письменный опрос
ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.1 Владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах	4	лекции, практические занятия	устный опрос, письменный опрос

Примечание:

Компетенция ПК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин: организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания; организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; технология барного сервиса на предприятии общественного питания; технология ресторанного сервиса; организация кейтеринга; психология работы в малых группах; деловой этикет; стандарт организации предприятий общественного питания; автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания; охрана труда на предприятиях общественного питания; учебная практика (технологическая);

производственная практика: научно-исследовательская работа; производственная практика (технологическая); преддипломная практика; выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: стандарт организации предприятий общественного питания; организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания; технология продукции общественного питания; организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания; технология и организация детского питания; технология и организация диетического питания; технология блюд зарубежной кухни; организация кейтеринга; технология карвинга; кондитерское производство; технология мучных кондитерских изделий; винодельческая и алкогольная продукция стран мира; научные основы разработки технологий и продукции общественного питания; технология барного сервиса на предприятии общественного питания; технология ресторанного сервиса; технология продуктов функционального питания; структура пищевых систем кулинарной продукции; пищевые добавки; основы технологии кулинарной продукции; контроль продукции общественного питания; продовольственная безопасность с основами нутрициологии; тепло - и хладотехника; процессы и аппараты пищевых производств; санитария и гигиена питания; автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания; потоки производств на предприятиях общественного питания; товароведение продовольственных товаров; рекламная деятельность предприятия общественного питания; рекламные коммуникации ресторанного бизнеса; производственный учет в сфере общественного питания; учебная практика (технологическая); производственная практика: научно-исследовательская работа; производственная практика (технологическая); преддипломная практика; выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных материалов

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ОМ
1	письменный опрос	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	практические работы
2	устный опрос	средство, направленное на изучение теоретического материала, тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях	устные ответы

Программа оценивания контролируемой дисциплины

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Предмет, задачи и методы науки организация производства.	ПК-2, ПК-4	устный опрос
2	Источники поступления основных средств.	ПК-2, ПК-4	письменный опрос
3	Предприятия общественного питания в развитии АПК.	ПК-2, ПК-4	устный опрос
4	Определение экономической эффективности использования основных средств предприятия.	ПК-2, ПК-4	письменный опрос
5	Классификация и сущность организационно-правовых форм предприятий.	ПК-2, ПК-4	устный опрос
6	Расчет показателей движения и использования рабочей силы.	ПК-2, ПК-4	письменный опрос

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
7	Средства производства и организация их использования.	ПК-2, ПК-4	устный опрос
8	Организация оплаты труда.	ПК-2, ПК-4	письменный опрос
9	Организация трудовых ресурсов предприятия.	ПК-2, ПК-4	устный опрос
10	Расчет себестоимости продукции.	ПК-2, ПК-4	письменный опрос
11	Организация материального стимулирования работников.	ПК-2, ПК-4	устный опрос
12	Ценообразование на продукцию.	ПК-2, ПК-4	письменный опрос
13	Специализация производства.	ПК-2, ПК-4	устный опрос
14	Расчет экономической эффективности производства.	ПК-2, ПК-4	письменный опрос
15	Концентрация производства и конкурентоспособность предприятий общественного питания	ПК-2, ПК-4	устный опрос
16	Основные финансовые результаты деятельности предприятия	ПК-2, ПК-4	письменный опрос
17	Планирование производства.	ПК-2, ПК-4	устный опрос

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-2, 4 семестр	ПК-2.1 Осуществляет планирование, координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (методику планирования, координации и контроля на предприятии), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (методику планирования, координации и контроля на предприятии), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ПК-4, 4 семестр	ПК-4.1 Владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (понятие и сущность стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах), не знает практику применения ма-	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (понятие и сущность стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и

		териала, допускает существенные ошибки	программного материала		логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Входной контроль

По дисциплине «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания» входной контроль производится в четвертом семестре. Основная цель его проведения оценка остаточных знаний, полученных обучающимся при изучении предыдущих дисциплин. Для успешного прохождения входного контроля обучающийся должен продемонстрировать знания по основным понятиям экономики и менеджмента.

Вопросы входного контроля

1. Рыночная система: сущность, механизм, законы развития.
2. Экономический рост и его движущие силы.
3. Конкуренция и ее виды.
4. Типы рынков.
5. Роль и значение маркетинга.
6. Понятие себестоимости продукции.
7. Виды себестоимости. Классификация затрат.
8. Факторы снижения себестоимости.
9. Законы спроса и предложения.
10. Цена, понятие и функции.
11. Методы ценообразования, используемые на практике.
12. Деньги, их функции.
13. Бюджет: расходы и доходы.
14. Олигополия, ее признаки.
15. Чистая монополия, ее признаки.
16. Чистая конкуренция, ее признаки.
17. Назначение и сфера деятельности предприятия.

3.2. Письменный опрос

Письменный опрос проходит в результате проведения практических работ.

Цель оценочного средства является проверка знаний обучающихся в ходе проведения практических занятий.

Пример практической работы.

Пример практической работы по теме «ОРГАНИЗАЦИЯ ОПЛАТЫ ТРУДА»

Цель: научиться рассчитывать годовой фонд оплаты труда.

Методика выполнения задания. Высокопроизводительный труд работников должен сопровождаться повышением их индивидуального заработка (дневного, месячного, годового), но таким образом, чтобы расходы на зарплату в расчете на единицу продукции снижались. В этом случае создается высокая материальная заинтересованность тружеников в дальнейшем повышении производительности труда.

Размер месячной минимальной оплаты труда (МРОТ) определяется умножением МРОТ для I тарифного разряда – 6204 руб. на произведение последующих должностных тарифных разрядов и поправочных коэффициентов по каждому из них соответствующей категории работника, установленных системой оплаты труда. Например, оклад (тарифная ставка) работника I разряда равен МРОТ×1×1 = МРОТ и т.д.

Затем необходимо определить объём работы по каждой категории работников.

Затраты труда в человеко-часах определяют умножением численности работников на количество рабочих часов в году. Основной тарифный фонд оплаты труда вычисляют умножением тарифной ставки в соответствии с разрядом на число рабочих дней и на среднегодовую численность работников.

Среднегодовой заработок одного работника находится делением годового фонда оплаты труда на среднегодовую численность. Для расчета среднемесячного заработка среднегодовой заработок делят на 12.

Таблица 5

Численность работников и их фонд оплаты труда

Категории работников	Оклад, руб.	Среднегодовая численность, чел.	Количество чел.-час.	Годовой фонд оплаты труда
Итого				

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Туровец, О. Г. Организация производства и управление предприятием [Текст] / О.Г. Туровец. - М.: Инфра-М, 2015. - ISBN 978-5-16-101885-9
2. Фатхутдинов, Р. А. Организация производства [Текст] / Р.А. Фатхутдинов. - М.: Инфра-М, 2016. - ISBN 9785-16-002832-3

3.3. Рубежный контроль

Основной целью рубежного контроля является оценка полученных обучающимся знаний, при изучении дисциплины. Для успешного прохождения рубежного контроля обучающийся должен продемонстрировать базовые знания по основным темам дисциплины.

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Предмет науки
2. Задачи науки
3. Методы науки
4. Понятие, состав и структура АПК
5. Особенности предприятий пищевой промышленности
6. Тенденции развития предприятий пищевой промышленности в России
7. Организационно-экономические основы ИП
8. Организационно-экономические основы кооперативов
9. Организационно-экономические основы товариществ и обществ
10. Организационно-экономические основы государственных и муниципальных унитарных предприятий
11. Основные и оборотные средства производства
12. Источники формирования основных средств
13. Оснащенность предприятий основными средствами

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Сущность и основные принципы организации хозяйственного расчета
2. Организация общехозяйственного и внутрихозяйственного расчета
3. Организация хозяйственных взаимоотношений между подразделениями предприятия
4. Планирование транспортных работ
5. Расчет потребности в транспортных средствах
6. Технико-экономические показатели использования транспортных средств

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Состав и структура кадров предприятия
2. Формирование и эффективность использования рабочей силы
3. Производительность труда
4. Мотивация труда
5. Сущность и принципы материального стимулирования
6. Материальное стимулирование на предприятиях разных организационно-правовых форм
7. Оплата труда работников
8. Принципы размещения и рациональное функционирование пищевой промышленности

9. Обоснование экономической эффективности размещения производства
10. Организационные виды и формы специализации производства
11. Понятие, формы и показатели концентрации производства
12. Межотраслевые производственные объединения
13. Сущность, виды конкуренции и рыночная конкурентоспособность
14. Конкурентоспособность и конкурентные преимущества пищевой промышленности
15. Система, методы и принципы планирования на предприятиях
16. Перспективное планирование и бизнес-план
17. Годовой производственно-финансовый план
18. Оперативное планирование

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Задачи, структура и механизм рынка услуг
2. Роль маркетинга в производственно-техническом обеспечении
3. Организация материально-технического снабжения
4. Организационно-экономические основы энергетических систем
5. Планирование потребности предприятий в электроэнергии
6. Организация рационального использования электроэнергии на предприятиях

3.4. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусмотрен экзамен в четвертом семестре. Цель проведения экзамена заключается в оценке знаний, полученных обучающимися в процессе изучения дисциплины.

Вопросы, выносимые на экзамен

1. Предмет науки
2. Задачи науки
3. Методы науки
4. Понятие, состав и структура АПК
5. Особенности предприятий пищевой промышленности
6. Тенденции развития предприятий пищевой промышленности в России
7. Организационно-экономические основы ИП
8. Организационно-экономические основы кооперативов
9. Организационно-экономические основы товариществ и обществ
10. Организационно-экономические основы государственных и муниципальных унитарных предприятий
11. Основные и оборотные средства производства
12. Источники формирования основных средств
13. Оснащенность предприятий основными средствами
14. Сущность и основные принципы организации хозяйственного расчета
15. Организация общехозяйственного и внутрихозяйственного расчета
16. Организация хозяйственных взаимоотношений между подразделениями предприятия

17. Планирование транспортных работ
18. Расчет потребности в транспортных средствах
19. Технико-экономические показатели использования транспортных средств
20. Состав и структура кадров предприятия
21. Формирование и эффективность использования рабочей силы
22. Производительность труда
23. Мотивация труда
24. Сущность и принципы материального стимулирования
25. Материальное стимулирование на предприятиях разных организационно-правовых форм
26. Оплата труда работников
27. Принципы размещения и рациональное функционирование пищевой промышленности
28. Обоснование экономической эффективности размещения производства
29. Организационные виды и формы специализации производства
30. Понятие, формы и показатели концентрации производства
31. Межотраслевые производственные объединения
32. Сущность, виды конкуренции и рыночная конкурентоспособность
33. Конкурентоспособность и конкурентные преимущества пищевой промышленности
34. Система, методы и принципы планирования на предприятиях
35. Перспективное планирование и бизнес-план
36. Годовой производственно-финансовый план
37. Оперативное планирование
38. Задачи, структура и механизм рынка услуг
39. Роль маркетинга в производственно-техническом обеспечении
40. Организация материально-технического снабжения
41. Организационно-экономические основы энергетических систем
42. Планирование потребности предприятий в электроэнергии
43. Организация рационального использования электроэнергии на предприятиях

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова

Кафедра: Проектный менеджмент и внешнеэкономическая деятельность в АПК
Дисциплина: Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

1. Предмет науки
2. Формирование и эффективность использования рабочей силы
3. Задача. Определить среднегодовую стоимость основных фондов, стоимость основных фондов на конец года, если на начало года их стоимость составляла 8820 тыс. руб., в течение года осуществлялись ввод и выбытие фондов соответственно:

1 марта — 73 тыс. руб. и 3 тыс. руб.;
1 мая — 54 тыс. руб. и 8 тыс. руб.;
1 сентября — 41 тыс. руб. и 3 тыс. руб.;
1 декабря — 14 тыс. руб. и 10 тыс. руб.

20.05.2021
Зав. кафедрой И.Л. Воротников, 2021 г.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)	Описание
высокий	«отлично»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворитель-но»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при текущем контроле и промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: методику планирования, координации и контроля на предприятии; понятие и сущность стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах;

умения: осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания; осуществлять стратегический и тактический анализ потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах;

владение навыками: планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания; стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (методику планирования, координации и контроля на предприятии; понятие и сущность стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение (осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания; осуществлять стратегический и тактический анализ потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах), используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания; стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах)
хорошо	обучающийся демонстрирует: – знание материала, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания; осуществлять стратегический и тактический анализ потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах), используя современные методы и показатели такой оценки; – в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания; стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах)
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; – в целом успешное, но не системное умение (осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания; осуществлять стратегический и тактический анализ потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах), используя современные методы и показатели оценки; – в целом успешное, но не системное владение навыками оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания; стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах)
неудовлетворительно	обучающийся: – не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (методику планирования, координации и контроля на предприятии; понятие и сущность стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; – не умеет использовать методы и приемы (осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания; осуществлять стратегический и тактический анализ потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания; стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки письменного ответа

При выполнении письменного ответа обучающийся демонстрирует:

знания: методику планирования, координации и контроля на предприятии; понятие и сущность стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах;

умения: осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания; осуществлять стратегический и тактический анализ потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах;

владение навыками: планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания; стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (методику планирования, координации и контроля на предприятии; понятие и сущность стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение (осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания; осуществлять стратегический и тактический анализ потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах), используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания; стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах)
хорошо	обучающийся демонстрирует: – знание материала, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания; осуществлять стратегический и тактический анализ потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах), используя современные методы и показатели такой оценки; – в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания; стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах)
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; – в целом успешное, но не системное умение (осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания; осуществлять стратегический и тактический анализ потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах), используя современные методы и показатели оценки; – в целом успешное, но не системное владение навыками оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания; стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах)
неудовлетворительно	обучающийся: – не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (методику планирования, координации и контроля на предприятии; понятие и сущность стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;

	– не умеет использовать методы и приемы (осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания; осуществлять стратегический и тактический анализ потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания; стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

Разработчик: доцент Руднев М.Ю. _____
(подпись)