

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 01.10.2024 16:10:09
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
/ Моргунова Н.Л./
« 11 » август 2022 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	БЕРЕЖЛИВОЕ ПРОИЗВОДСТВО В МАСЛОЖИРОВОЙ ИНДУСТРИИ
Направление подготовки	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технологии масложировой продукции
Квалификация выпускника	Магистр
Нормативный срок обучения	2 года
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Форма обучения	Заочная
Ведущий преподаватель	профессор Карабаева М.Э.
Разработчики	д.б.н., профессор Карабаева М.Э. <u>Карабаева</u> (подпись) к.т.н., доцент Колотова Н.А. <u>Колотова</u> (подпись)

Саратов 2022

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	7
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.....	11
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования.....	16

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

В результате изучения дисциплины «Бережливое производство в масложировой индустрии» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. N1028, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Бережливое производство в масложировой индустрии»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенции	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-5	способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности и труда	ПК-5.1. предлагает ресурсосберегающие технологии производства масложировой продукции из растительного сырья	2	лекции, практические занятия	практическая работа

Примечание:

Компетенция ПК– 5 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Современные приоритеты развития технологии жиров, эфирных масел», прохождения технологической и преддипломной практик, а также при подготовке к государственной аттестации и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

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

Перечень оценочных средств*

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: – перечень вопросов для устного опроса – задания для самостоятельной работы
2	тестовые задания	формализованное, четко сформулированное в виде утверждения задание, требующее однозначного ответа	комплект тестовых заданий
3	практическая работа	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

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4

1	Составить глоссарий основных понятий бережливого производства	ПК-5	Собеседование/самостоятельная работа
2	5S – система рационализации рабочего места	ПК-5	Собеседование/самостоятельная работа
3	Изучение нормативной базы бережливого производства	ПК-5	Собеседование/практическая работа/самостоятельная работа/тестовые задания
4	Выходной контроль	ПК-5	Зачет

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Бережливое производство в масложировой индустрии» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенции	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-5 способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресу	ПК-5.1. предлагает ресурсосберегающие технологии производства масложировой продукции из растительного сырья	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в принципах, концепции и методах определения рисков в критических точках; основах информационно-аналитического обеспечения и поддержки принятия решений при управлении рисками	обучающийся демонстрирует знания только основного материала по принципам, концепции и методам определения рисков в критических точках; основам информационно-аналитического обеспечения и поддержки принятия решений при управлении рисками	обучающийся демонстрирует знание принципов, концепции и методов определения рисков в критических точках; основ информационно-аналитического обеспечения и поддержки принятия решений при управлении рисками, не допускает существенных	обучающийся демонстрирует знание принципов, концепции и методов определения рисками в критических точках; основ информационно-аналитического обеспечения и поддержки принятия решений при управлении рисками, исчерпывающе и последовате

рсов и повышение производит ельности труда			рисками, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулиро вках, нарушает логическую последовате льность в изложении программно го материала	неточносте й	льно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируе тся в материале, не затрудняетс я с ответом при видоизмене нии 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 Тестовые задания

ВЫБЕРИТЕ ОДИН ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ:

Задание 1.

Карточка, на которой обозначено, какие детали и в каком количестве необходимо доставить на следующий этап производственного процесса в бережливом производстве

А. айдзен Б. канбан В. Джидока Г. андон Д. гемба

Задание 2.

Неравномерный темп операции на разных стадиях производства, который способствует ожиданию работы и авральной работе

А. мура Б. мури В. Муда Г. хейдзунка Д. такт

Задание 3.

Что означает красный сигнал-андон?

А. нормальный режим работы системы. Рабочему не надо ничего менять Б. рабочему необходима помощь или нужно что-то отрегулировать
В. возникла проблема – необходимо остановить линию

Задание 4.

Формула расчета цены в традиционном массовом производстве

А. себестоимость + прибыль = цена для покупателя
Б. цена покупателя – себестоимость = прибыль
В. себестоимость = цена для покупателя

Задание 5.

Действия, не добавляющие изделию ценность, от которых можно инеобходимо
отказаться сразу

А. муда первого рода Б. муда второго рода В. муда третьего рода

Задание 6.

Бережливое производство - это

А. любая деятельность, которая, потребляя ресурсы, не создает ценности для
клиента

Б. способ наладки оборудования, при котором происходит его автоматическая
остановка при появлении дефектных деталей

В. система производства, при которой изготавливается нужное потребителю
количество деталей в определенный им срок

Г. полезность продукта с точки зрения потребителя, создаваемая производителем в
результате выполнения последовательных действий

Д. новый тип производства, в котором ценность продукции определяется с точки зрения
потребителя

Задание 7.

МУДА - ЭТО

А. любая деятельность, которая, потребляя ресурсы, не создает ценности для клиента

Б. способ наладки оборудования, при котором происходит его автоматическая
остановка при появлении дефектных деталей

В. система производства, при которой изготавливается нужное потребителю
количество деталей в определенный им срок

Г. полезность продукта с точки зрения потребителя, создаваемая производителем
в результате выполнения последовательных действий

Д. новый тип производства, в котором ценность продукции определяется сточки
зрения потребителя

Задание 8.

ТОЧНО ВОВРЕМЯ - ЭТО

А. любая деятельность, которая, потребляя ресурсы, не создает ценности для клиента

Б. способ наладки оборудования, при котором происходит его автоматическая
остановка при появлении дефектных деталей

В. система производства, при которой изготавливается нужное потребителю
количество деталей в определенный им срок

Г. полезность продукта с точки зрения потребителя, создаваемая
производителем в результате выполнения последовательных действий

Д. новый тип производства, в котором ценность продукции определяется сточки
зрения потребителя

Задание 9.

ХЕЙДЗУНКА - ЭТО

А. участок производственной площадки, на котором ведется работа по созданию
ценности

Б. непрерывное усовершенствование потока создания ценности в целом или
отдельных этапов в этом потоке

В. метод поддержания точной последовательности производства, при которой
деталь, которая первой поступила в производственный процесс, первой выходит
из процесса

Г. выравнивание производства по видам и объему продукции за определенный промежуток
времени

Д. неравномерный темп операции на разных стадиях производства, который
способствует ожиданию работы и авральной работе

Задание 10.

КАЙДЗЕН - ЭТО

- А. участок производственной площадки, на котором ведется работа посозданию ценности
- Б. непрерывное усовершенствование потока создания ценности в целом или отдельных этапов в этом потоке
- В. метод поддержания точной последовательности производства, при которой деталь, которая первой поступила в производственный процесс, первой выходит из процесса
- Г. выравнивание производства по видам и объему продукции за определенный промежуток времени
- Д. неравномерный темп операции на разных стадиях производства, который способствует ожиданию работы и авральной работе

Задание 11.

ОДНА ИЗ БАЗОВЫХ ПРОБЛЕМ, КОТОРЫЕ РЕШАЕТ СИСТЕМА 5S

- А. выравнивание производства по видам и объему продукции
- Б. информация о необходимости производить нужные детали
- В. дезорганизация рабочего места
- Г. выявление дефектов
- Д. высвечивает потери и проблемы в работе оператора

Задание 12.

О КАКОМ МЕТОДЕ ВИЗУАЛИЗАЦИИ ИДЕТ РЕЧЬ НАРИСУНКЕ?

- А. Оконтуривание
- Б. Цветовая маркировка
- В. Метод дорожных знаков
- Г. Маркировка краской
- Д. «Было» — «Стало»
- Е. Графические рабочие инструкции

Задание 13.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СИСТЕМА, КОТОРАЯ РЕГУЛИРУЕТ

ПРОИЗВОДСТВО НЕОБХОДИМОЙ ПРОДУКЦИИ В НУЖНОМ КОЛИЧЕСТВЕ И В НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ В НУЖНОЕ МЕСТО НА КАЖДОМ ЭТАПЕ ПРОИЗВОДСТВА

- А. джидока
- Б. канбан
- В. 5S
- Г. 5 почему
- Д. SMED

Задание 14.

ТОЧНОЕ ИЗМЕРЕНИЕ И ФИКСИРОВАНИЕ МЕТОДОВ РАБОТЫ И ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ ОПЕРАЦИЙ ДЛЯ КАЖДОГО ОПЕРАТОРА, ОТОБРАЖАЮЩИХ САМЫЙ ЭФФЕКТИВНЫЙ СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА, ОСНОВАННЫЙ НА ДВИЖЕНИЯХ ЧЕЛОВЕКА, НАЗЫВАЕТСЯ

- А. стандартизированная работа
- Б. рабочая последовательность
- В. время такта
- Г. время цикла
- Д. межоперационный запас
- Е. стандартизация

Задание 15.

ХАРАКТЕРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА:

- А. Перепроизводство продукции, которая не нужна потребителю.
- Б. Выпускается только такое количество продукции, которое требуется на следующей стадии.
- В. Оборудование переналаживается медленно.
- Г. Отсутствует брак.
- Д. Нет затрат на хранение.
- Е. Происходит накопление и складирование готовых изделий. Ж. Сокращаются затраты на устранение брака.

Задание 16.

ХАРАКТЕРИСТИКИ СИСТЕМЫ С «ВЫТАЛКИВАНИЕМ» ИЗДЕЛИЯ (PUSH SYSTEM)

- А. каждый участок имеет производственный план
- Б. бракованная деталь не передается на следующий этап В. ее помощником является канбан
- Г. является особенностью традиционного массового производства
- Д. оборудование должно работать на полную мощность, вне зависимости от потребностей заказчика

Задание 17.

ИДЕАЛЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

- А. физическая и психологическая безопасность
- Б. кайдзен
- В. самый ценный актив – это люди
- Г. прежде всего думай о заказчике
- Д. отсутствие дефектов

3.2. Практические работы

Тематика тем практических работ устанавливается в соответствии со структурой и содержанием дисциплины «Бережливое производство в масложировой индустрии», приведенной в рабочей программе.

Перечень тем практических работ:

1. Составить глоссарий основных понятий бережливого производства.
2. 5S – система рационализации рабочего места.
3. Изучение нормативной базы бережливого производства

3.3. Промежуточная аттестация

– вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья - зачет;

Вопросы, выносимые на зачет

1. Дайте определение понятию «бережливое производство».

2. В чем вызвана необходимость применения концепции бережливого производства?
3. Назовите основные виды потерь
4. Дайте определения и примеры муда первого и второго рода.
5. Поясните сущность видов потерь мура и мури.
6. Назовите основные методы бережливого производства
7. Перечислите основные инструменты бережливого производства.
8. Назовите основные этапы внедрения бережливого производства на предприятии.
9. В чем заключается сущность системы «Кайдзвн»?
10. Дайте определение понятию «управление потоками создания ценности»
11. Назовите шаги разработки потока создания ценности
12. Какого назначения карты потока создания ценности
13. Назовите основные факторы оценки текущего состояния потока создания ценности
14. Какого назначения диаграммы «спагетти»
15. Объясните сущность метода вытягивания
16. Назовите преимущества создания потока единичных изделий
17. В чем заключается сущность толкающей системы управления материальными потоками, ее достоинства и недостатки?
18. Назначение и сущность системы «Точно вовремя»
19. Назовите основные методы реализации системы «Точно вовремя»
20. Назовите условия реализации «Точно вовремя»

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 студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Бережливое производство в масложировой индустрии» осуществляется через проведение входного, текущего и выходного контролей и контроля самостоятельной работы, а также тестовых заданий.

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»	«зачтен о»	«зачтен о (отличн	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала,

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
			о)»	
<i>базовый</i>	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
<i>пороговый</i>	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	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»	«не зачтено»	«не зачтено (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

* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

4.2.1. Критерии оценки собеседования при текущем контроле и промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: основы организации бережливого производства; отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства; современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства;

умения: организовывать и вести; использовать эффективные методы организации бережливого производства; на практике организовывать работу и решить назревшие острые проблемы на основе применения и использования современных методов организации бережливого производства 5С и «Штурм-прорыв»; разрабатывать необходимые документы для проведения анализа производства;

владение навыками: осуществления технологического контроля качества готовой продукции, анализа рисков в критических контрольных точках; управления качеством в сфере продуктов из растительного сырья; контроля безопасности в производственном процессе; организации производственного контроля продукции с гарантией объективности и надежности результатов; оценивать безопасность производственного процесса при использовании новых технологий производства продуктов питания, оценки и анализа рисков, установления систем мониторинга для каждой критической контрольной точки.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none">- знание основ организации бережливого производства; отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства; современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства;- умение организовывать и вести; использовать эффективные методы организации бережливого производства; на практике организовывать работу и решить назревшие острые проблемы на основе применения и использования современных методов организации бережливого производства 5С и «Штурм-прорыв»; разрабатывать необходимые документы для проведения анализа производства;- успешное и системное владение навыками осуществления технологического контроля качества готовой продукции, анализа рисков в критических контрольных точках; управления качеством в сфере продуктов из растительного сырья; контроля безопасности в производственном процессе; организации производственного контроля продукции с гарантией объективности и надежности результатов; оценивать безопасность производственного процесса при использовании новых технологий производства продуктов питания, оценки и анализа рисков, установления систем мониторинга для каждой критической контрольной точки.
хорошо	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none">- знание основ организации бережливого производства; отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства; современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства;- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками умение организовывать и вести; использовать эффективные методы

	<p>организации бережливого производства; на практике организовывать работу и решить назревшие острые проблемы на основе применения и использования современных методов организации бережливого производства 5С и «Штурм-прорыв»; разрабатывать необходимые документы для проведения анализа производства;</p> <p>.- в целом успешное, но содержащее отдельные ошибки владение навыками осуществления технологического контроля качества готовой продукции, анализа рисков в критических контрольных точках; управления качеством в сфере продуктов из растительного сырья; контроля безопасности в производственном процессе; организации производственного контроля продукции с гарантией объективности и надежности результатов; оценивать безопасность производственного процесса при использовании новых технологий производства продуктов питания, оценки и анализа рисков, установления систем мониторинга для каждой критической контрольной точки.</p>
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала по организации бережливого производства; отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства; современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства; - в целом успешное, но не системное умение проводить контроль качества продукции, организовывать и вести; использовать эффективные методы организации бережливого производства; на практике организовывать работу и решить назревшие острые проблемы на основе применения и использования современных методов организации бережливого производства 5С и «Штурм-прорыв»; разрабатывать необходимые документы для проведения анализа производства; - в целом успешное, но не системное владение навыками осуществления технологического контроля качества готовой продукции, анализа рисков в критических контрольных точках; управления качеством в сфере продуктов из растительного сырья; контроля безопасности в производственном процессе; организации производственного контроля продукции с гарантией объективности и надежности результатов; оценивать безопасность производственного процесса при использовании новых технологий производства продуктов питания, оценки и анализа рисков, установления систем мониторинга для каждой критической контрольной точки.
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по организации бережливого производства; отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства; современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства;

	<p>- не умеет проводить контроль качества продукции, использовать эффективные методы организации бережливого производства; на практике организовывать работу и решить назревшие острые проблемы на основе применения и использования современных методов организации бережливого производства 5С и «Штурм-прорыв»; разрабатывать необходимые документы для проведения анализа производства;</p> <p>- обучающийся не владеет навыками осуществления технологического контроля качества готовой продукции, анализа рисков в критических контрольных точках; управления качеством в сфере продуктов из растительного сырья; контроля безопасности в производственном процессе; организации производственного контроля продукции с гарантией объективности и надежности результатов; оценивать безопасность производственного процесса при использовании новых технологий производства продуктов питания, оценки и анализа рисков, установления систем мониторинга для каждой критической контрольной точки, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу.</p>
--	--

4.2.4. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении ситуационных задач обучающийся демонстрирует:

знания: основ организации бережливого производства; отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства; современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства;

умения: организовывать и вести; использовать эффективные методы организации бережливого производства; на практике организовывать работу и решить назревшие острые проблемы на основе применения и использования современных методов организации бережливого производства 5С и «Штурм-прорыв»; разрабатывать необходимые документы для проведения анализа производства;

владение навыками: осуществления технологического контроля качества готовой продукции, анализа рисков в критических контрольных точках; управления качеством в сфере продуктов из растительного сырья; контроля безопасности в производственном процессе; организации производственного контроля продукции с гарантией объективности и надежности результатов; оценивать безопасность производственного процесса при использовании новых технологий производства продуктов питания, оценки и анализа рисков, установления систем мониторинга для каждой критической контрольной точки.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <p>знание основ организации бережливого производства; отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства; современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства;</p>
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <p>- знание основ организации бережливого производства; отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства; современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства;</p>

	допущено не более двух несущественных ошибок;
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знание основ организации бережливого производства; отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства; современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства; нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в решении задачи;
неудовлетворительно	обучающийся: в работе есть существенные ошибки, непроработанную, согласно заданию задачу, решение которой неверно.

4.2.3. Критерии оценки практических работ

При выполнении практических работ обучающийся демонстрирует:

знания: основ организации бережливого производства; отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства; современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства;

умения: организовывать и вести; использовать эффективные методы организации бережливого производства; на практике организовывать работу и решить назревшие острые проблемы на основе применения и использования современных методов организации бережливого производства 5С и «Штурм-прорыв»; разрабатывать необходимые документы для проведения анализа производства;

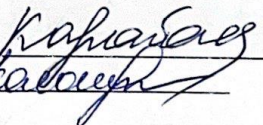
владение навыками: осуществления технологического контроля качества готовой продукции, анализа рисков в критических контрольных точках; управления качеством в сфере продуктов из растительного сырья; контроля безопасности в производственном процессе; организации производственного контроля продукции с гарантией объективности и надежности результатов; оценивать безопасность производственного процесса при использовании новых технологий производства продуктов питания, оценки и анализа рисков, установления систем мониторинга для каждой критической контрольной точки.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание основ организации бережливого производства; отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства; современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства; - умение организовывать и вести; использовать эффективные методы организации бережливого производства; на практике организовывать работу и решить назревшие острые проблемы на основе применения и использования современных методов организации бережливого производства 5С и «Штурм-прорыв»; разрабатывать необходимые документы для проведения анализа производства; - успешное и системное владение навыками осуществления технологического контроля качества готовой продукции, анализа рисков в критических контрольных точках; управления качеством в сфере продуктов из растительного сырья; контроля безопасности в производственном процессе; организации производственного контроля продукции с гарантией объективности и надежности результатов; оценивать
----------------	---

	<p>безопасность производственного процесса при использовании новых технологий производства продуктов питания, оценки и анализа рисков, установления систем мониторинга для каждой критической контрольной точки.</p>
<p>хорошо</p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание основ организации бережливого производства; отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства; современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства; - - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками умение организовывать и вести; использовать эффективные методы организации бережливого производства; на практике организовывать работу и решить назревшие острые проблемы на основе применения и использования современных методов организации бережливого производства 5С и «Штурм-прорыв»; разрабатывать необходимые документы для проведения анализа производства; <p>.- в целом успешное, но содержащее отдельные ошибки владение навыками осуществления технологического контроля качества готовой продукции, анализа рисков в критических контрольных точках; управления качеством в сфере продуктов из растительного сырья; контроля безопасности в производственном процессе; организации производственного контроля продукции с гарантией объективности и надежности результатов; оценивать безопасность производственного процесса при использовании новых технологий производства продуктов питания, оценки и анализа рисков, установления систем мониторинга для каждой критической контрольной точки.</p>
<p>удовлетворительно</p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала по организации бережливого производства; отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства; современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства; - в целом успешное, но не системное умение проводить контроль качества продукции, организовывать и вести; использовать эффективные методы организации бережливого производства; на практике организовывать работу и решить назревшие острые проблемы на основе применения и использования современных методов организации бережливого производства 5С и «Штурм-прорыв»; разрабатывать необходимые документы для проведения анализа производства; - в целом успешное, но не системное владение навыками осуществления технологического контроля качества готовой продукции, анализа рисков в критических контрольных точках; управления качеством в сфере продуктов из растительного сырья; контроля безопасности в

	<p>производственном процессе; организации производственного контроля продукции с гарантией объективности и надежности результатов; оценивать безопасность производственного процесса при использовании новых технологий производства продуктов питания, оценки и анализа рисков, установления систем мониторинга для каждой критической контрольной точки.</p>
<p>неудовлетворительно</p>	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по организации бережливого производства; отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства; современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства; - не умеет проводить контроль качества продукции, использовать эффективные методы организации бережливого производства; на практике организовывать работу и решить назревшие острые проблемы на основе применения и использования современных методов организации бережливого производства 5С и «Штурм-прорыв»; разрабатывать необходимые документы для проведения анализа производства; - обучающийся не владеет навыками осуществления технологического контроля качества готовой продукции, анализа рисков в критических контрольных точках; управления качеством в сфере продуктов из растительного сырья; контроля безопасности в производственном процессе; организации производственного контроля продукции с гарантией объективности и надежности результатов; оценивать безопасность производственного процесса при использовании новых технологий производства продуктов питания, оценки и анализа рисков, установления систем мониторинга для каждой критической контрольной точки, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу.

Разработчики: профессор Карабаева М.Э. 
 доцент Колотова Н.А. 