

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО «Саратовский аграрный университет»
Дата подписания: 02.10.2024 15:33:55
Уникальный программный ключ:
528681d78e671e58bab0701fe7ca2172f735a12



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 2024 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 | Заочная |
| 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, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы..... | 7 |
| 4 | Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы и формирования | 10 |

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 (курс)* | 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 | 2 | 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 | 2 | 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 | Расчет показателей движения и использования рабочей силы. | ПК-2, ПК-4 | письменный 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. 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 $МРОТ \times 1 \times 1 = МРОТ$ и т.д.

Затем необходимо определить объем 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.

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

3.2. 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. Техничко-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 текущего, 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 |
|------------------------------|--|---|
| <i>высокий</i> | «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 |
| <i>базовый</i> | «хорошо» | Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе |
| <i>пороговый</i> | «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» | 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 | <p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- знание материала, не допускает существенных неточностей;- в целом успешное, но содержащее 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: <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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; |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- 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)