

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:  
528682d78e671e568ab07601fe1be2172f735a12



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

**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.....	8
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы и 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 (ежедневного, 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 производство 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.

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. Техничко-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. 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 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
<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

<b>отлично</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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)</li> </ul>
<b>хорошо</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание материала, не допускает существенных неточностей;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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)</li> </ul>
<b>удовлетворительно</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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)</li> </ul>
<b>неудовлетворительно</b>	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>

#### 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

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- 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;</li><li>- 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)</li></ul>
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"><li>- знание материала, не допускает существенных неточностей;</li><li>- 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;</li><li>- 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)</li></ul>
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"><li>- знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;</li><li>- 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;</li><li>- 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)</li></ul>
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся: <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- 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</li></ul>
--	--

*Разработчик: доцент Руднев М.Ю.*

  
(подпись)