

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.

«25» \_\_\_\_\_ 05 \_\_\_\_\_ 2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**

**Организация производства**

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность/профессия

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

**Техник-технолог**

Разработчик

\_\_\_\_\_

25.05.2023 г.

Грошева Л.В.

(подпись)

(дата)

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии Технологии ресторанного сервиса

(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность,

профессию)

\_\_\_\_\_

25.05.2023 г.

Еремина Т.А.

\_\_\_\_\_

(подпись)

(дата)

(Ф.И.О.)

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Организация производства» является формирование компетенций обучающегося в области организации процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Дисциплина направлена на решение задач следующих видов профессиональной деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 с изменениями и дополнениями от 21 октября 2019 г.)

## 2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем,

полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчета выхода продукции;
- методики расчета экономических показателей
- основные приемы организации работы исполнителей;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени.

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции
1	ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умения: организовывать работу коллектива исполнителей
			Знания: основные приемы организации работы исполнителей
2	ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	Умения: рассчитывать выход продукции в ассортименте
			Знания: принципы и виды планирования работы бригады (команды); структуру издержек производства и пути снижения затрат
3	ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	Умения: рассчитывать выход продукции в ассортименте
			Знания: методику расчета выхода продукции; методики расчета экономических показателей
4	ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива	Умения: организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей
			Знания: основные приемы организации работы исполнителей; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
5	ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Умения: рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию
			Знания: способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды
6	ПК-6.5	Вести	Умения: вести табель учета рабочего времени

		утвержденную учетно-отчетную документацию	Знания: нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; порядок оформления табеля учета рабочего времени работников; оформлять документацию на различные операции с сырьём
--	--	---	--

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Дисциплина относится к обязательной части общепрофессионального цикла ОП.11 и изучается в 5 и 6 семестре 3 года обучения. Дисциплина основывается на изучении дисциплин общепрофессионального цикла «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания».

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 177 ак.ч.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч	
		5 семестр	6 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	177	159	18
<b>Контактная работа</b> , в т.ч. аудиторные занятия:	120	102	18
Лекции	72	72	-
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	36	36	-
Практические/лабораторные занятия	30	30	-
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	30	30	-
Консультации текущие	-	-	-
Курсовая работа	-	-	18
<b>Вид аттестации (зачет/экзамен)</b>	дифференцированный зачет	дифференцированный зачет	
<b>Самостоятельная работа:</b>	57	57	
проработка материала по конспекту лекций	19	19	
выполнение отчётов по практическим работам	19	19	
подготовка к тестированию	19	19	

**5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

#### 5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак.часы	
			В традиционной форме	В форме практической подготовки
1	Раздел 1. Отрасль в структуре экономики	Отрасль и отраслевая структура. Понятие, назначение, основные группы отраслей. Признаки классификации отраслей. Этапы развития общественного питания. Понятия, значение в системе рыночной экономики. Основные направления совершенствования отрасли.	6	2
2	Раздел 2. Характеристика предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура	Хозяйствующие субъекты в сфере общественного питания. Производственная структура. Основные организационно-правовые формы. Понятия о регистрации, лицензирование. Тип и классы предприятий общественного питания. Идентифицирующие признаки в организации общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания: рестораны; бары; кафе; «бистро»; столовые социальной направленности. Отличительные особенности. Краткая характеристика; основные требования. Классификация предприятий по различным признакам: по ассортименту, характеру производства, месторасположению, обслуживаемому контингенту, специфики обслуживания. Нормативная база деятельности предприятий общественного питания Производственная инфраструктура предприятий общественного питания	20	8
3	Раздел 3. Сырьевая и материально-техническая база отрасли. Организация снабжения	Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение ПОП Организация складского и тарного хозяйства.	25	10
4	Раздел 4. Производственная структура.	Структура производства. Понятия, факторы, её определяющие. Влияние типа п.о.п. на структуру производства ..Цеховая, бесцеховая структура. Основные требования к производственным помещениям. Основные требования к созданию оптимальных условий труда Общая характеристика структурных подразделений. Понятия о цехе, технологической линии, рабочих местах.	19	4
5	Раздел 5. Оперативное	Оперативное планирование работы предприятия. Основные этапы	46	18

	планирование работы производства	планирования крупных заготовочных предприятий, определение мощности предприятия, построение производственной программы. Основные этапы планирования предприятий общественного питания с полным производственным циклом, определение мощности, построение производственной программы Виды меню. Принципы построения меню. Расчет сырья необходимого для выполнения производственной программы. Нормативнотехнологическая документация		
6	Раздел 6. Организация процессов производства продукции	Организация работы заготовочных цехов. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного. Организация работы рыбного цеха. Организация работы птицебельного цеха, мясорыбного цехов.. Организация работы доготовочных цехов: горячий цех, холодный цех. Организация работы специализированных цехов: кулинарного, мучного цеха, кондитерского цеха. Организация вспомогательных помещений. Организация работы экспедиции, прием заявок, передача на производство. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлеборезки. Организация работы раздаточных линий.	37	14
7	Раздел 7. Организация нормирования труда на предприятиях общественного питания	Классификация затрат рабочего времени. Сущность и задачи нормирования труда. Виды норм выработки. Порядок их разработок и утверждений. Определение численности работников на ПОП. Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Организация бракеража.	24	10
8	<i>Консультации текущие</i>		-	
9	<i>Консультации перед экзаменом</i>		-	
10	<i>Дифференцированный зачет</i>		-	

## 5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч		Практические занятия, ак. ч		СРО, ак. ч
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	Раздел 1. Отрасль в структуре экономики	4	2	-	-	2



2	Раздел 2. Характеристика предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура	8	4	4	4	7
3	Раздел 3. Сырьевая и материально- техническая база отрасли. Организация снабжения	10	6	4	4	9
4	Раздел 4. Производственная структура.	6	2	2	2	9
5	Раздел 5. Оперативное планирование работы производства	16	8	10	10	14
6	Раздел 6. Организация процессов производства продукции.	16	8	6	6	11
7	Раздел 7. Организация нормирования труда на предприятиях общественного питания	12	6	4	4	5
8	<i>Консультации текущие</i>	-				
9	<i>Консультации перед экзаменом</i>	-				
1	<i>Дифференцирован ный зачет</i>	-				

### 5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак.час
1	Раздел 1. Отрасль в структуре экономики	Отрасль и отраслевая структура.	2
		*Этапы развития общественного питания	2
2	Раздел 2. Характеристика предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура	Хозяйствующие субъекты в сфере общественного питания.	2
		*Тип и классы предприятий общественного питания. Идентифицирующие признаки в организации общественного питания	2
		*Классификация ПОП.	2
		*Нормативная база деятельности предприятий общественного питания.	2
		Производственная инфраструктура предприятий общественного питания	2
3	Раздел 3. Сырьевая и	*Организация снабжения предприятий	2

	материально-техническая база отрасли. Организация снабжения.	*Источники снабжения	2
		Приемка продовольственных товаров	2
		Материально-техническое снабжение ПОП	2
		*Организация складского и тарного хозяйства	2
4	Раздел 4. Производственная структура.	*Структура производства.	2
		Основные требования к созданию оптимальных условий труда	2
		*Общая характеристика структурных подразделений.	2
5	Раздел 5. Оперативное планирование работы производства	*Оперативное планирование работы предприятия. Основные этапы планирования крупных заготовочных предприятий.	2
		Оперативное планирование работы предприятия с полным производственным циклом	4
		*Виды меню. Принципы построения меню.	4
		Расчет сырья необходимого для выполнения производственной программы.	2
		Нормативно-технологическая документация	4
6	Раздел 6. Организация процессов производства продукции.	*Организация работы заготовочных цехов. Организация работы овощного цеха.	2
		Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха.	2
		*Организация работы птицебельного цеха. Организация работы мясо-рыбного цеха.	2
		*Организация работы доготовочных цехов. Горячий цех.	2
		*Организация работы холодного цеха.	2
		Организация работы специализированных цехов. Организация работы кулинарного цеха. Организация работы мучного цеха.	2
		Организация работы кондитерского цеха.	2
		Организация вспомогательных помещений.	2
7	Раздел 7. Организация нормирования труда на предприятиях общественного питания	Содержание и значение рациональной организации труда.	2
		Сущность и задачи нормирования труда	2
		Классификация затрат рабочего времени	2
		*Виды норм выработки. Порядок их	2
		*Определение численности работников на	2
		Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Организация бракеража	2

\*в форме практической подготовки

### 5.2.2 Практические занятия.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость, б,
-------	---------------------------------	-------------------------------	------------------

1	Раздел 2. Характеристика предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура	*Практическая работа 1 Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания	4
2	Раздел 3. Сырьевая и материально-техническая база отрасли. Организация снабжения	*Практическая работа 2 Организация продовольственного и материально технического снабжения	2
		*Практическая работа 3 Организация складского и тарного хозяйства.	2
3	Раздел 4. Производственная структура.	*Практическая работа 4 Структура производства	2
4	Раздел 5. Оперативное планирование работы производства	*Практическая работа 5 Оперативное планирование работы производства	10
5	Раздел 6. Организация процессов производства продукции.	*Практическая работа 6 Организация работы основных производственных цехов	6
6	Раздел 7. Организация нормирования труда на предприятиях общественного питания	*Практическая работа 7 Организация труда на производстве	4

\*в форме практической подготовки

### 5.2.3 Лабораторные занятия

Не предусмотрены

### 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, Час
1	Раздел 1. Отрасль в	Проработка материалов по конспекту	2

	структуре экономики	лекций (подготовка к устному опросу)	
		Подготовка к тестированию	
2	Раздел 2. Характеристика предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура	Подготовка к практическим занятиям	7
		Проработка материалов по конспекту лекций (подготовка к устному опросу)	
		Подготовка к выполнению реферата	
		Подготовка к тестированию	
		Подготовка к выполнению курсовой работы	
3	Раздел 3. Сырьевая и материально-техническая база отрасли. Организация снабжения	Подготовка к практическим занятиям	9
		Проработка материалов по конспекту лекций	
		Подготовка к выполнению реферата	
		Подготовка к тестированию	
		Подготовка к выполнению курсовой работы	
4	Раздел 4. Производственная структура.	Подготовка к практическим занятиям	9
		Проработка материалов по конспекту лекций	
		Подготовка к тестированию	
		Подготовка к выполнению курсовой работы	
5	Раздел 5. Оперативное планирование работы производства	Подготовка к практическим занятиям	14
		Проработка материалов по конспекту лекций	
		Подготовка к выполнению реферата	
		Подготовка к тестированию	
		Подготовка к выполнению курсовой работы	
6	Раздел 6. Организация процессов производства продукции.	Подготовка к практическим занятиям	11
		Проработка материалов по конспекту лекций	
		Подготовка к выполнению реферата	
		Подготовка к тестированию	
		Подготовка к выполнению курсовой работы	
7	Раздел 7. Организация нормирования труда на предприятиях	Подготовка к практическим занятиям	5
		Проработка материалов по конспекту лекций	
		Подготовка к выполнению реферата	
		Подготовка к тестированию	
		Подготовка к выполнению курсовой работы	

## 6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1.Основная литература

1 Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник. - М. : Дашков и Ко, 2018  
[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=496172](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496172)

2. Организация производства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Леонтьева [и др.] — Москва : Юрайт, 2020  
<https://biblio-online.ru/viewer/organizaciya-proizvodstva-452976#page/49>

## 6.2 Дополнительная литература

Периодические издания

1. Пищевая промышленность
2. Ресторанные ведомости
3. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы
4. Хранение и переработка сельхозсырья

## 6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

## 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="https://www.edu.ru/">https://www.edu.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a>
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	<a href="https://niks.su/">https://niks.su/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsu.ru/megapro/web">http://biblos.vsu.ru/megapro/web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="https://minobrnauki.gov.ru/">https://minobrnauki.gov.ru/</a>
Портал открытого on-line образования	<a href="https://npoed.ru/">https://npoed.ru/</a>
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	<a href="https://education.vsu.ru/">https://education.vsu.ru/</a>

## 6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

**При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.**

## 7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

Кабинет Организации производства (ауд.17)	Проектор Epson EB-W9 – 1 шт.; Крепление проектора потолочное универсальное IC-	Microsoft
---	---	-----------

	PR-1t Titanium – 1 шт.; Экран настенный Screen Media MW 153x153 – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \ Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Комплект учебной мебели; Информационные стенды, справочные материалы.	Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart
--	---	---

Аудитория для самостоятельной работы студентов:

	Локальная сеть, коммутатор Д-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3- 540/4096/500/DVD- RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laser jet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scan jet- 3110- 1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5- 2410 M CPU\4096\500\DVD- RW \Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart; GIMP; Pascal ABC; Inkscape; Free Pascal; Paint.NET; Oracle VM Virtual Box; Microsoft Visual Studio 2010; Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
--	---	--

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	---	--

## 8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

**Оценочные материалы (ОМ)** для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции
1	ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умения: организовывать работу коллектива исполнителей
			Знания: основные приемы организации работы исполнителей
2	ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	Умения: рассчитывать выход продукции в ассортименте
			Знания: принципы и виды планирования работы бригады (команды); структуру издержек производства и пути снижения затрат
3	ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	Умения: рассчитывать выход продукции в ассортименте
			Знания: методику расчета выхода продукции; методики расчета экономических показателей
4	ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива	Умения: организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей
			Знания: основные приемы организации работы исполнителей; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
5	ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Умения: рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию
			Знания: способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды
6	ПК-6.5	Вести	Умения: вести табель учета рабочего времени



		утвержденную учетно-отчетную документацию	Знания: нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; порядок оформления табеля учета рабочего времени работников; оформлять документацию на различные операции с сырьём
--	--	---	---

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

*уметь:*

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

*знать:*

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчета выхода продукции;
- методики расчета экономических показателей
- основные приемы организации работы исполнителей;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени.

Содержание разделов дисциплины.

Отрасль в структуре экономики. Отрасль и отраслевая структура.

Понятие, назначение, основные группы отраслей. Признаки классификации отраслей. Этапы развития общественного питания. Понятия, значение в системе рыночной экономики. Основные направления совершенствования отрасли.

Характеристика предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура. Хозяйствующие субъекты в сфере общественного питания. Производственная структура. Основные организационно-правовые формы. Понятия о регистрации, лицензирование. Тип и классы предприятий общественного питания. Идентифицирующие признаки в организации общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания: рестораны; бары; кафе; «бистро»; столовые социальной направленности. Отличительные особенности. Краткая характеристика; основные требования. Классификация предприятий по различным признакам: по ассортименту, характеру производства, месторасположению, обслуживаемому контингенту, специфики обслуживания. Нормативная база деятельности предприятий общественного питания Производственная инфраструктура предприятий общественного питания

Сырьевая и материально-техническая база отрасли. Организация снабжения Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение ПОП Организация складского и тарного хозяйства.

Производственная структура. Структура производства. Понятия, факторы, её определяющие. Влияние типа п.о.п. на структуру производства ..Цеховая, бесцеховая структура. Основные требования к производственным помещениям. Основные требования к созданию оптимальных условий труда Общая

характеристика структурных подразделений. Понятия о цехе, технологической линии, рабочих местах.

Оперативное планирование работы производства. Оперативное планирование работы предприятия. Основные этапы планирования крупных заготовочных предприятий, определение мощности предприятия, построение производственной программы. Основные этапы планирования предприятий общественного питания с полным производственным циклом, определение мощности, построение производственной программы. Виды меню. Принципы построения меню. Расчет сырья необходимого для выполнения производственной программы. Нормативно-технологическая документация

Организация процессов производства продукции Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного. Организация работы рыбного цеха. Организация работы птицегольевого цеха, мясорыбного цехов. Организация работы доготовочных цехов: горячий цех, холодный цех. Организация работы специализированных цехов: кулинарного, мучного цеха, кондитерского цеха. Организация вспомогательных помещений. Организация работы экспедиции, прием заявок, передача на производство. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлеборезки. Организация работы раздаточных линий.

Организация нормирования труда на предприятиях общественного питания. Классификация затрат рабочего времени. Сущность и задачи нормирования труда. Виды норм выработки. Порядок их разработок и утверждений. Определение численности работников на ПОП. Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Организация бракеража.

## **ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по дисциплине**

**Организация обслуживания на предприятиях общественного питания**

### 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:	
			знать	уметь
1	ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- принципы и виды планирования работы бригады (команды);	- организовывать работу коллектива исполнителей;
2	ПК-6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	- принципы и виды планирования работы бригады (команды); - структуру издержек производства и пути снижения затрат;	- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
3	ПК-6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	- методику расчета выхода продукции; - методики расчета экономических показателей	- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
4	ПК-6.3	Организовывать работу трудового коллектива	- основные приемы организации работы исполнителей; - дисциплинарные процедуры в организации; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	- организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей;
5	ПК-6.4	Контролировать ход и	- способы и показатели оценки качества	- рассчитывать экономические показатели

		оценивать результаты выполнения работ исполнителями	выполняемых работ членами бригады/команды;	структурного подразделения организации; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
6	ПК-6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; порядок оформления табеля учета рабочего <u>времени</u> работников; - оформлять документацию на различные операции с сырьём	- вести табель учета рабочего времени.

## 2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Отрасль в структуре экономики Производственная инфраструктура отрасли.	ПК 6.1	Тест	№ 1-10	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
2	Характеристика предприятий общественного питания.	ПК 6.2	Тест	№ 11-20	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
			Контрольная работа	№ 1-33	Уровневая шкала

			Собеседование (вопросы к практическим занятиям)	№ 1	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
3	Сырьевая и материально- техническая база. Организация снабжения продукции питания	ПК 6.3	Тест	№ 21-30	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
			Собеседование (вопросы к практическим занятиям)	№ 2, 3	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
			Контрольная работа	№ 34-80	Уровневая шкала
4	Производственная структура.	ПК 6.4	Собеседование (вопросы к практическим	№ 4	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - <del>неудовлетворительно;</del>
			Контрольная работа	№ 81-90	Уровневая шкала
5	Оперативное планирование работы производства	ПК 6.4	Собеседование (вопросы к практическим занятиям)	№ 5	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
			Контрольная работа	№ 91-100	Уровневая шкала
6	Организация процессов производства	ПК 6.5	Собеседование (вопросы к практическим занятиям)	№ 6	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
			Контрольная работа	№ 101-110	Уровневая шкала

7	Организация нормирования труда на предприятиях общественного питания	ПК 6.5	Собеседование (вопросы к практическим занятиям)	№ 7	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
			Контрольная работа	№ 111-120	Уровневая шкала

### 3 Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)

(типовые контрольные задания (включая тесты) и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины)

#### 3.1 Тесты (тестовые задания)

##### ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства

1. Время с момента поступления сырья и материалов на предприятие до момента реализации готовой продукции - это...

- A. Производственный цикл;
- B. Производственная операция;
- C. Время производства;
- D. Рабочий период.

2. Длительность производственного цикла состоит из:

- A. Рабочего времени и времени перерывов;
- B. Производственного и технологического времени;
- C. Технического перерыва и производственного времени;
- D. Технического и технологического времени.

3. Время выполнения операций по производству изделий составляет:  $t_1 = 6$ ,  $t_2 = 3$ ,  $t_3 = 4$  минуты, количество изделий - 8. Производственный цикл равен:

- A. 80 минутам;
- B. 104 минутам;
- C. 72 минутам;
- D. 96 минутам.

4. Основные методы организации производства:

- A. индивидуальный, бригадно-операционный, поточно-операционный;
- B. индивидуальный, поточный, прерывный, непрерывный;
- C. прерывный, непрерывный, линейный, нелинейный;
- D. бригадный, командный, групповой.

5. Вид движения предметов труда, при котором вся партия предметов труда обрабатывается полностью и только потом передается на следующую операцию:

- A. Прерывный;
- B. Параллельный;

- C. Последовательный;
  - D. Беспрерывный;
6. Основные элементы производственного процесса:
- A. Труд, денежные ресурсы, капитал;
  - B. Труд, средства труда, предметы труда;
  - C. Время производства и перерывов;
  - D. Стадия и элемент производства.
7. Виды движения предметов труда, влияющие на производственный цикл:
- A. Последовательный, параллельный, параллельно-последовательный;
  - B. Технический, технологический, технико-технологический;
  - C. Распределительный, контрольный, контрольно-распределительный;
  - D. Естественный, технический, транспортный.
8. Отрасли народного хозяйства принято делить на:
- A. Чистые и хозяйственные отрасли;
  - B. Чистые и смешанные отрасли;
  - C. Однородные и разнородные отрасли;
  - D. Технические и технологические процессы.
9. Составная часть времени производства
- A. Время закупки сырья;
  - B. Время перерывов;
  - C. Производственный цикл;
  - D. Сбыт продукции.
10. Принцип, который предусматривает одновременное выполнение отдельных операций и процессов
- A. Принцип параллельности;
  - B. Принцип непрерывности;
  - C. Принцип ритмичности;
  - D. Принцип гибкости.
- ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями**
11. Народнохозяйственный комплекс включает в себя
- A. Предприятия и учреждения;
  - B. Производственные и непроизводственные сферы;
  - C. Время производства и перерывов;
  - D. Прерывный и беспрерывный производственный процесс.
12. Устройство или сочетание чего-либо в единое целое
- A. Организация;
  - B. Процесс;
  - C. Производство;
  - D. Народнохозяйственный комплекс;
13. Организационные типы производства
- A. единичное, массовое, серийное;
  - B. техническое, технологическое, длительное;
  - C. основное, вспомогательное, побочное;
  - D. универсальное, стандартное, уникальное;

14. Производственный процесс, выполняемый машинами под наблюдением рабочего

- A. Механизированный;
- B. Автоматический;
- C. Автоматизированный;
- D. Ручной.

15. Наиболее крупными частями производственного процесса являются:

- A. Универсальное, стандартное, уникальное;
- B. Единичное, массовое, серийное;
- C. Индивидуальный, поточный, прерывный, непрерывный;
- D. Основные, вспомогательные, побочные производства.

16. По течению во времени производственные процессы подразделяют на:

- A. Прерывные и непрерывные;
- B. Технические и технологические процессы;
- C. Индивидуальный, поточный;
- D. Основные, вспомогательные.

17. Время от начала производственного процесса до выхода готовой продукции определяется как:

- A. Производственный цикл;
- B. Производственная операция;
- C. Производственная стадия;
- D. Время производства.

18. Хронометраж – это...

- A. Уменьшение длительности всех элементов;
- B. Совершенствование структуры трудового процесса;
- C. Баланс рабочего времени;
- D. Регистрация затрат рабочего времени на выполнение операции или ее отдельных элементов.

19. Зона трудовых действий работника, оснащенная для выполнения операций производственного процесса или управленческой функции

- A. Условия труда;
- B. Рабочее место;
- C. Кооперация труда;
- D. Разделение труда.

20. Выпущено продукции на 560 000 рублей, среднесписочная численность работников – 28 человек, количество рабочих дней в году – 214, среднегодовая производительность труда составляет:

- A. 20000;
- B. 2617;
- C. 93,5;
- D. 5992.

**ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива**



21. Максимально возможный годовой выпуск продукции в номенклатуре и ассортименте при условии наиболее полного использования оборудования и производственных площадей, применения прогрессивной технологии и организации производства – это...

- A. Эффективность производства;
- B. Производственная мощность;
- C. Трудоемкость;
- D. Производительность труда.

22. Виды фонда времени работы оборудования:

- A. Эффективный, рациональный, сокращенный;
- B. Гибкий, прерывный, номинальный;
- C. Календарный, режимный, эффективный;
- D. Плановый, сокращенный, действительный.

23. Календарный фонд времени определяется по формуле:

- A. Количество календарных дней в году  $\times 24$ ;
- B. Количество дней в месяце  $\times 24$ ;
- C. Длительность смены в сутки  $\times 24$ ;
- D.  $365 /$  количество рабочих дней в году;

24. Научные знания человека относятся к ...

- A. Искусственным системам
- B. Естественным системам
- C. Абстрактным системам
- D. Материальным системам

25. Приспособляемость производственной системы к изменяющимся условиям внешней среды - это ...

- A. Гибкость
- B. Открытость;
- C. Надежность;
- D. Иерархичность.

26. Ряд взаимосвязанных рабочих мест, расположенных в порядке последовательности выполнения технологического процесса – это...

- A. Поточная линия;
- B. Производственный поток;
- C. Непоточное производство;
- D. Непоточная линия.

27. Движение деталей в пространстве может быть:

- A. Последовательным, непоследовательным;
- B. Прямоточным, непрямоточным;
- C. Прерывным, беспрерывным;
- D. Полным, неполным.

28. Изготовление однотипной продукции в больших объемах в течение длительного времени – это особенность ...

- A. Серийного производства;
- B. Единичного производства;

- C. Массового производства;
- D. Серийного и массового производств.

29. Тип производства, характеризуемый постоянством выпуска довольно большой номенклатурой изделий – это ...

- A. Массовое производство;
- B. Единичное производство;
- C. Серийное производство;
- D. Серийное и массовое производства.

30. Анализируя состояние труда и разрабатывая мероприятия по ее совершенствованию, менеджер должен ставить перед собой задачи, которые можно классифицировать как:

- A. Экономические, социальные и психофизиологические;
- B. Экономические, смешанные и индивидуальные;
- C. Индивидуальные, групповые и общие;
- D. Индивидуальные, групповые и смешанные.

### **Вопросы к контрольной работе**

#### **ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями**

1. Для чего предназначены предприятия общественного питания?
2. Какие функции выполняют предприятия общественного питания?
3. Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют предприятия общественного питания?
4. Какие организационно-правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
5. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
6. По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
7. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
8. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
9. По каким признакам предприятия делятся на классы?
10. Какие предприятия общественного питания делятся на классы?
11. Как делятся предприятия по времени функционирования?
12. Как делятся предприятия по месту функционирования?
13. Как делятся предприятия в зависимости от обслуживаемого контингента?
14. По каким признакам делятся предприятия общественного питания на типы?
15. Какие основные типы предприятия общественного питания вам известны?
16. Дайте характеристику фабрики-заготовочной, комбината полу-фабрикатов.
17. Дайте характеристику фабрики-кухни.
18. Что представляет собой комбинат питания?
19. Для чего предназначены специализированные цеха?
20. Дайте характеристику столовой как типа предприятия общественного питания.
21. По каким признакам различают столовые?
22. Какие требования предъявляют столовой как предприятию общественного питания?
23. Дайте характеристику ресторана как типа предприятия общественного питания.
24. Для чего предназначены вагоны-рестораны, и в чем их особенность?
25. Дайте характеристику бара как предприятия общественного питания.
26. Дайте характеристику кафе как предприятия общественного питания.
27. Для чего предназначен кафетерий, и каковы его особенности?
28. Дайте характеристику закусочной.
29. Какие специализированные закусочные вы можете назвать?
30. Дайте характеристику специализированных закусочных.

31. Для чего предназначены предприятия по отпуску готовой продукции на дом, каковы особенности их организации?
32. Какие предприятия общественного питания относятся к мелкорозничным, и какие к ним предъявляются требования?
33. Дайте характеристику магазина кулинарии.  
**ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива**
34. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?
35. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
36. Что является источником продовольствия для предприятий общественного питания?
37. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
38. В чем состоит функция брокеров, торговых агентов?
39. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?
40. Какие основные разделы имеет договор поставки?
41. Кто занимается организацией снабжения на предприятия общественного питания?
42. Что означает логистический подход к работе предприятия и каково его значение?
43. Какие задачи необходимо решить и какие работы выполнить для обеспечения продуктами предприятий общественного питания\
44. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
45. Перечислите основные принципы товародвижения.
46. Каковы основные операции товародвижения в общественно питании?
47. Что означает понятие «складская звенность»?
48. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
49. Какие способы снабжения применяются в общественном питании?
50. Назовите виды маршрутов завоза продуктов, их особенности.
51. Какую роль выполняет в снабжении продуктами транспорт? Назовите требования к нему.
52. Как организуется приемка продовольственных товаров?
53. Дайте характеристику этапов при приемке продовольствия.
54. Какие товары запрещается принимать?
55. Какие товарные запасы рекомендуется иметь на предприятии общественного питания?
56. Как организуется материально-техническое снабжение предприятий общественного питания?
57. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?
58. В чем особенность ярмарочной формы снабжения?
59. Дайте характеристику аукционной формы торговли.
60. Дайте характеристику действующих норм оснащения оборудованием, посудой и инвентарем.
61. В чем назначение складских помещений?
62. Какова классификация складов?
63. Назовите последовательно складские операции.
64. От чего зависит количество складских помещений на предприятиях общественного питания? Перечислите их.
65. Перечислите оборудование складских помещений.
66. Какие требования предъявляются к планировке складских помещений?

67. Какие объемно-планировочные требования предъявляются к складским помещениям?
68. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?
69. Каковы условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания?
70. Назовите способы хранения продовольствия.
71. Какие бывают потери при хранении продовольствия?
72. Каковы правила отпуска продукции на производство?
73. Что такое тара, и каково ее назначение?
74. Как классифицируется тара?
75. Какие требования предъявляются к таре?
76. Что включает в себя понятие «тарооборот»?
77. Каковы правила приемки тары?
78. Назовите правила вскрытия тары.
79. Назовите правила возврата тары.
80. Каков порядок платы за тару?

**ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями**

81. Что такое рабочее место?
82. Какие основные требования предъявляются к организации рабочих мест?
83. Какие допустимые расстояния рекомендуются при размещении оборудования?
84. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха?
85. В чём состоит технологический процесс обработки овощей?
86. Какие основные типы оборудования применяются в овощном цехе средней мощности?
87. Как организуется труд в овощном цехе?
88. В чём состоит технологический процесс обработки мяса?
89. В чём отличительная особенность в организации обработки мяса в крупных заготовочных предприятиях от организации обработки мяса в предприятиях средней и малой мощности?
90. Дайте характеристику организации технологического процесса обработки мяса в крупных заготовочных предприятиях.
91. Опишите организацию рабочего места обвальщика.
92. Опишите организацию рабочего места для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
93. Как организуется технологический процесс приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса?
94. Какое механическое оборудование применяется при обработке мяса в крупных мясных цехах и мясных цехах средней мощности?
95. Как организуется труд в мясных цехах?
96. Из каких операций состоит технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом?
97. В чём отличительные особенности организации технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в крупных рыбных цехах от обработки рыбы в цехах средней и малой мощности?
98. Какое механическое оборудование применяется при разделке рыбы с костным скелетом?
99. Опишите организацию рабочего места для приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов и изделий из котлетной массы.

100. Как организуется процесс обработки рыбы осетровых пород, в чем его особенность?

**ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию**

101. Дайте определение рациональной организации труда.

102. Какое значение имеет рациональная организация труда в общественном питании?

103. Какие основные задачи должна решить рациональная организация труда?

104. Что предполагает решение экономической задачи организации труда?

105. Что означает решение психофизиологической задачи организации труда?

106. Что означает решение социальной задачи организации труда?

107. Перечислите основные направления рациональной организации труда.

108. Что означает разделение труда внутри отрасли общественного питания?

109. Как разделяется труд внутри предприятия общественного питания?

110. Что означает функциональное разделение труда?

111. Что означает технологическое разделение труда?

112. Что означает квалификационное разделение труда?

113. Что означает пооперационное разделение труда?

114. На каких предприятиях общественного питания целесообразно применять разделение труда между работниками?

115. Что означает кооперация труда в общественном питании?

116. Что означает кооперация труда внутри предприятия общественного питания?

117. Какие существуют виды производственных бригад?

118. Где создаются специализированные бригады в общественном питании?

119. Когда создаются комплексные бригады?

120. Что такое аттестация рабочих мест, и какова ее цель?

**Практические занятия**

**ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями**

1. Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания

**ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива**

2. Организация продовольственного и материально технического снабжения

3. Организация складского и тарного хозяйства.

**ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями**

5. Оперативное планирование работы производства

**ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию**

6. Организация работы основных производственных цехов

7. Организация труда на производстве

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

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;

- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированного зачёта.

Критерии оценки ответов на дифференцированном зачёте:

Параметр	Оценка
Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	5
Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок	4
Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	3
Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	2

В случае неудовлетворительной сдачи промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии.

Критерии оценки теста

Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	5
Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	4
Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	3
Обучающийся ответил на 0-59,99 % вопросов	2

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
<b>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</b>					
<b>ЗНАТЬ:</b> -принципы и виды планирования работы бригады (команды); <b>УМЕТЬ:</b> организовывать работу коллектива исполнителей;	Контрольная работа	Письменный ответ на контрольный работе	Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена
			Студент ответил на все вопросы, допустил более 1, но не менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена
			Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок		Не освоена
<b>ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства</b>					
<b>ЗНАТЬ</b> - принципы и виды планирования работы бригады (команды); структуру издержек производства и пути снижения затрат;	Контрольная работа	Письменный ответ на контрольный работе	Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена
			Студент ответил на все вопросы, допустил более 1, но не менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена
			Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена
			Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	Неудовлетворительно	Не освоена
<b>УМЕТЬ:</b> рассчитывать выход продукции в ассортименте;	Практическое занятие	Отчет по практическому занятию	Студент выполняет практическую работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий, самостоятельно и правильно выбирает необходимое	Отлично	Освоена



			<p>оборудование; все приемы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил техники безопасности.</p> <p>Если выполнены требования к оценке 5, но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета.</p> <p>Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильный результат и вывод; если в ходе выполнения приема были допущены ошибки.</p>	<p>Хорошо</p> <p>Удовлетворительно</p>	<p>Освоена</p> <p>Освоена</p>
<b>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</b>					
<p><b>ЗНАТЬ:</b> - методику расчета выхода продукции;</p>	Контрольная работа	Письменный ответ на контрольно	Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена

- методики расчета экономических показателей		й работе	Студент ответил на все вопросы, допустил более 1, но не менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена
			Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена
			Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	Неудовлетворительно	Не освоена
<b>УМЕТЬ:</b> рассчитывать выход продукции в ассортименте;	Практическое занятие	Отчет по практическому занятию	Студент выполняет практическую работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий, самостоятельно и правильно выбирает необходимое оборудование; все приемы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил техники безопасности.  Если выполнены требования к оценке 5, но было допущено два-три недочета, не более	Отлично  Хорошо	Освоена  Освоена

			<p>одной негрубой ошибки и одного недочета.</p> <p>Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильный результат и вывод; если в ходе выполнения приема были допущены ошибки.</p>	Удовлетворительно	Освоена
<b>ПК-6.3 Организовывать работу трудового коллектива</b>					
<b>ЗНАТЬ:-</b> -дисциплинарные процедуры в организации; -правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - основные приемы организации работы исполнителей	Контрольная работа	Письменный ответ на контрольную работу	Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена
			Студент ответил на все вопросы, допустил более 1, но не менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена
			Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена
			Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок		Не освоена
<b>УМЕТЬ:</b> - организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива	Практическое занятие	Отчет по практическому занятию	Студент выполняет практическую работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий,	Отлично	Освоена

исполнителей;			<p>самостоятельно и правильно выбирает необходимое оборудование; все приемы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил техники безопасности.</p> <p>Если выполнены требования к оценке 5, но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета.</p> <p>Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильный результат и вывод; если в ходе выполнения приема были допущены ошибки.</p>	Хорошо  Удовлетворительно	Освоена  Освоена
<b>ПК-6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</b>					
<b>ЗНАТЬ:</b> способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами	Контрольная работа	Письменный ответ на	Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена

бригады/команды;		контрольно й работе	Студент ответил на все вопросы, допустил более 1, но не менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена
			Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена
			Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	Неудовлетворительно	Не освоена
<b>УМЕТЬ:</b> - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;	Практическое занятие	Отчет по практическому занятию	Студент выполняет практическую работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий, самостоятельно и правильно выбирает необходимое оборудование; все приемы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил техники безопасности.	Отлично	Освоена
			Если выполнены требования к оценке 5, но было допущено два-три недочета, не более	Хорошо	Освоена

			<p>одной негрубой ошибки и одного недочета.</p> <p>Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильный результат и вывод; если в ходе выполнения приема были допущены ошибки.</p>	Удовлетворительно	Освоена
<b>ПК-6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</b>					
<p><b>ЗНАТЬ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- порядок оформления табеля учета рабочего времени работников;</li> </ul> <p><b>УМЕТЬ:</b></p>	Контрольная работа	Письменный ответ по контрольной работе	Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена
			Студент ответил на все вопросы, допустил более 1, но не менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена
			Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена
			Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	Не удовлетворительно	Не освоена
<ul style="list-style-type: none"> <li>- вести табель учета рабочего времени;</li> <li>- оформлять документацию на различные операции с сырьём.</li> </ul>	Практическое занятие	Отчет по практическому занятию	Студент выполняет практическую работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий, самостоятельно и правильно	Отлично	Освоена

		<p>выбирает необходимое оборудование; все приемы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил техники безопасности.</p> <p>Если выполнены требования к оценке 5, но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета.</p> <p>Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильный результат и вывод; если в ходе выполнения приема были допущены ошибки.</p>	<p>Хорошо</p> <p>Удовлетворительно</p>	<p>Освоена</p> <p>Освоена</p>
--	--	---	--	-------------------------------

#### 4.1. Уровни освоения компетенций

Оценки «отлично» и «хорошо» соответствуют повышенному уровню сформированности компетенций, оценка «удовлетворительно» соответствует «базовому» уровню сформированности компетенций, оценка «неудовлетворительно» - свидетельствует о том, что компетенция не освоена.

#### 4.2. Критерии оценки тестового задания

Оценка	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
«отлично»	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил правильно на 85-100% вопросов
«хорошо»	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил правильно на 75-84% вопросов
«удовлетворительно»	Освоена на базовом уровне	Обучающийся ответил правильно на 60-74% вопросов
«неудовлетворительно»	Не освоена	Обучающийся ответил правильно менее чем на 60% вопросов

#### 4.3. Критерии оценки реферата

Оценка	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
«отлично»	Освоена на повышенном уровне	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет
«хорошо»	Освоена на повышенном уровне	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении
«удовлетворительно»	Освоена на базовом уровне	Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении
«неудовлетворительно»	Не освоена	Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении

#### 4.4. Критерии оценки лабораторной работы:

Оценка	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
«отлично»	Освоена на повышенном уровне	Лабораторная работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите лабораторной работы дал правильные ответы.
«хорошо»	Освоена на повышенном уровне	Лабораторная работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя
«удовлетворительно»	Освоена на базовом уровне	Лабораторная работа выполнена в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя
«неудовлетворительно»	Не освоена	Обучающийся не самостоятельно выполнил



тельно»		лабораторную работу, неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите
---------	--	--

#### 4.5. Критерии оценки экзамена

Оценка	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
«отлично»	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся владеет знаниями предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы билета, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное; четко формулирует ответы.
«хорошо»	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы билета; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах.
«удовлетворительно»	Освоена на базовом уровне	Обучающийся владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов
«неудовлетворительно»	Не освоена	Обучающийся не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы билета даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.



