

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Узунов Федор Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.04.2026 10:59:43
Уникальный программный ключ:
fd935d10451b860e912264e0778f8448452bfdb607f94388008e29877e6bcb55

Приложение к РПД

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»
«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»
Факультет экономики, управления и юриспруденции
Кафедра «Управление и бизнес-информатика»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ПИТАНИЯ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Для всех
форм обучения

Симферополь

1. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Средства оценивания в ходе текущего контроля:

- устные опросы в ходе семинарских занятий;
- рефераты;
- тестирование;
- практические и ситуационные задания, выполняемые в ходе семинарского занятия или рекомендуемые для самостоятельной работы.

Компетенция ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания		
ОПК-5.2. Знает	ОПК-5.3. Умеет	ОПК-5.1. Владеет
ОПК-5.2 Знает методику составления программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и методику разработки нормативно-технической документации для предприятий питания	ОПК-5.3 Умеет организовать контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя	ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
1.1 № 1-30 1.3. № 1-30	1.2 № 1-43	1.4 № 1-30

1.1 Вопросы к текущему контролю

1. Основные понятия организации производства на предприятиях питания
2. Предприятие как объект организации производства
3. Производительность труда в РФ
4. Содержание производства на предприятиях питания
5. Функции производства на предприятиях питания
6. Методы и принципы организации производства на предприятиях питания
7. Сущность и значение организации производства на предприятиях питания
8. Сущность производственной системы и типы организации производства на предприятиях питания
9. Роль и место организации производства на предприятиях питания в системе управления.
10. Понятие о системе на предприятиях питания
11. Сущность, цели и задачи производственного процесса.
12. Современные подходы к построению производственных систем
13. История развития организации производства
14. Сущность операционной стратегии.
15. Виды планов в организации производства на предприятиях питания
16. Операционная стратегия предприятия: сущность и значение
17. Сущность и значение планов в производственном менеджменте

18. Оперативно-производственное планирование: сущность и значение
19. Оперативно-производственное планирование: цели и задачи
20. Календарное планирование: сущность, задачи
21. Агрегатное планирование: сущность, задачи
22. Бизнес-план: сущность, цель, значение
23. Сетевое планирование: сущность и значение
24. Организационные типы производства: индивидуальное, серийное, массовое
25. Методы организации производственных процессов.
26. Система управления персоналом и функциональное разделение труда
27. Понятие структуры управления персоналом и ее виды
28. Сущность и типы организационных структур.
29. Требования к организационной структуре управления персоналом
30. Реинжиниринг рабочих бизнес-процессов
31. Сущность и признаки, характеризующие эффективную команду.
32. Классификация и структура команды
33. Командные процессы и приемы построения команд.
34. Разделенное командное лидерство и принцип Парето
35. Значение дисциплины труда работников в производственном менеджменте
36. НИОКР: сущность и значение для развития конкурентоспособности предприятия
37. Принципы В. Парето и Д. Эйзенхауэра (ABC-анализ)
38. Управление запасами материалов в производственном менеджменте
39. Факторы роста производительности труда.
40. Контроллинг - как концепция эффективного и безопасного ведения бизнеса
41. Сущность, цели и задачи логистики.
42. Виды логистики и их характеристика
43. Этапы развития логистики, объекты логистики и логистические операции.
44. Понятие и свойства логистической системы.
45. Сущность экономической безопасности
46. Техничко-производственная, технологическая и продовольственная составляющие экономической безопасности.
47. Энергетическая, управленческая и информационная составляющие экономической безопасности.
48. Основные субъекты управления экономической безопасностью страны.
49. Проблемы и перспективы экономической безопасности РФ
50. Гибкое государственное регулирование экономики.
51. Поддержка малого предпринимательства и государственная инновационная политика
52. Изменение структуры экономики, борьба с теневой экономикой, национальная идея РФ
53. Методы оценки экономической безопасности.
54. Механизм обеспечения экономической безопасности страны
55. Сущность контроллинга в системе производственного менеджмента
56. Значение цели и задачи контроллинга в системе производственного менеджмента
57. Функции контроллинга в производственном менеджменте
58. Причины создания контроллинга на современных предприятиях
59. Концепция логистики в организации производства на предприятиях питания
60. Управление запасами в организации производства на предприятиях питания

1.2 Темы рефератов

1. Организация производственного процесса на предприятиях общественного питания
2. Планировка и зонирование производственных помещений
3. Современные технологии приготовления пищи в ресторанах
4. Организация работы горячего цеха
5. Организация работы холодного цеха
6. Организация работы кондитерского цеха
7. Организация складского хозяйства на предприятиях питания
8. Система снабжения и закупок продуктов питания
9. Контроль качества сырья и готовой продукции
10. Организация санитарного контроля и гигиены труда
11. Рациональная организация труда поваров и обслуживающего персонала
12. Нормирование труда и расчет производственных мощностей
13. Организация производственного процесса в кафе быстрого обслуживания
14. Особенности организации производства в ресторанах высокой кухни
15. Организация производства в столовых образовательных учреждений
16. Организация производства в предприятиях питания при гостиницах
17. Организация производства в кейтеринговых компаниях
18. Организация производства полуфабрикатов и их использование
19. Внедрение инновационных технологий в производство на предприятиях питания
20. Автоматизация производственных процессов и цифровые решения
21. Организация производственного процесса при использовании оборудования sous-vide
22. Организация производства блюд для диетического питания
23. Организация производства блюд для массовых мероприятий
24. Организация производства в условиях ограниченного пространства
25. Организация производственного процесса при использовании модульного оборудования
26. Организация производства в условиях сезонности и колебаний спроса
27. Организация производственного процесса при внедрении системы НАССР
28. Организация производства в условиях франчайзинговых сетей
29. Организация производственного процесса при использовании локальных продуктов
30. Экономическая эффективность организации производства на предприятиях питания

1.3 Тестовые задания

1. Какой метод измерения производительности труда предпочтительнее для управления производительностью:
 - А) стоимостной;
 - Б) трудовой;
 - В) натуральный;
 - Г) цифровой
2. Какой тип организационной структуры является адаптивным?
 - А) Линейный
 - Б) Проектный
 - В) Функциональный

Г) Линейно-функциональный

3. Функция управления, отвечающая за создание отделов и служб:

- А) планирование
- Б) контроль
- В) мотивация
- Г) организация

4. Организация – это ...

- А) сложная стационарная система
- Б) адаптивная, закрытая система с отдельными подсистемами;
- В) открытая, сложная, динамичная система;
- Г) закрытая, адаптивная, динамичная система.

5. В условиях рыночной экономики:

- А) планирование необходимо по законодательству
- Б) нет необходимости составлять планы в условиях нестабильной внешней ситуации
- В) достаточно разработать поверхностный план
- Г) необходима детальная разработка планов, особенно для крупных предприятий.

6. **Добавить:** Производственная система может быть представлена как система: «затраты – (...) – выпуск»

7. **Добавить:** Обособленный хозяйствующий субъект, использующий и преобразующий различные виды ресурсов в процессе производства в конкурентоспособную продукцию или услуги – это (...) предприятие

8. **Добавить:** материальные (сырье и материалы), информационные, трудовые, финансовые – это производственные (...).

9. **Добавить:** материальные и социальные элементы, производство, продукт производства – это (...) организации производства.

10. **Добавить:** Материальные элементы включают предметы и (...) труда.

11. **Добавить:** процесс последовательных действий по преобразованию ресурсов в продукцию/услугу называется (...) процесс.

12. **Добавить:** Использование технологии в производстве, размещение производственных мощностей для изготовления товаров или предоставления услуг, разработка стратегии управления производственными мощностями – это задачи менеджеров (...) звена

13. **Добавить:** Разработка и применение эффективных производственных систем для обеспечения потребителей качественной продукцией и услугами в условиях ограниченных производственных ресурсов – это основная (...) производственного менеджмента

14. **Добавить:** Планирование, организация, мотивация и контроль – это (...) производственного менеджмента

15. **Добавить:** эффективное и рациональное управление, связанное с приобретением материалов, их превращением в готовый продукт и поставкой этого продукта покупателю — это (...) менеджмент

16. **Установите соответствие** между видами производственного планирования и их сроками:

1	Среднесрочный	А)	1 год
2	Оперативно-производственный	Б)	До 10 лет
3	Стратегический	В)	Месяц, декада, сутки
4	Текущий	Г)	3-5 лет

ОТВЕТ: 1 - Г; 2 - В; 3 - Б; 4 - А

17. **Установите соответствие:**

1	Авторитарный (автократический) стиль руководства	А	Необходимость гибкого подхода к управлению применение всех известных стилей управления, методов и способов влияния на людей, сообразуясь с конкретной ситуацией.
2	Демократический стиль руководства	Б	Руководитель не вмешивается в деятельность коллектива, а работникам предоставляется полная свобода, возможность творчества.
3	Либеральный стиль руководства	В	Руководитель большинство вопросов решает коллегиально, правильно реагирует на критику
4	Адаптивный стиль руководства	Г	Централизация власти в руках одного руководителя

ОТВЕТ: 1 - Г; 2 - В; 3 - Б; 4 - А

18. **Установите соответствие:**

1	К бюрократическим (или механическим) организационным структурам управления предприятием относятся:	А	Линейные
2	К адаптивным (или гибким) организационным структурам управления предприятием относятся:	Б	Проектные
3		В	функциональные
4		Г	матричные
5		Д	дивизионные
6		Ж	линейно-функциональные

19. **Установите правильную последовательность функций менеджмента в порядке их выполнения:**

- А) Контроль
- Б) Мотивация;
- В) Организация;
- Г) Планирование;

20. **Укажите правильную последовательность элементов трудового процесса в соответствии с порядком их расчленения:**

- А) Трудовые движения
- Б) Трудовые действия.
- В) Трудовые приемы.

Г) Трудовые операции.

21. Установите правильную последовательность этапов детального планирования фонда заработной платы рабочих:

- А) Выплаты при увольнении в муниципальных и госучреждениях.
Б) Компенсации, надбавки/доплаты (за выслугу лет, районные коэффициенты и др.);
В) Премии (в т.ч. квартальные и годовые);
Г) Оклады (тарифы) за отработанное время;

22. Установите правильную последовательность расчета среднегодовой численности работников на предприятии:

- А) Среднегодовая численность работников
Б) Фактическая численность сотрудников в течение года
В) Плановая численность сотрудников
Г) Плановый объем производства

23. Установите соответствие между названием форм оплаты труда и их содержанием:

1. Сдельная прямая	А.	Система оплаты труда наёмного работника, при которой заработок зависит от количества фактически отработанного времени с учётом квалификации работника и условий труда.
2. Аккордная	Б.	Помимо платы за каждый продукт, работодатель дополнительно платит премию за хорошие показатели.
3. Сдельно-премиальная	В.	Система оплаты труда, которая предусматривает определение совокупного бригадного заработка за выполнение определенных стадий работы или производство определенного объема продукции.
4. Повременная	Г.	Предполагает выплату работнику фиксированного вознаграждения за каждую единицу произведенной продукции.

24. Установите соответствие:

1	Постоянные затраты	А	Затраты, которые можно отнести на конкретный вид продукции
2	Переменные затраты	Б	Затраты, которые содержат в себе постоянную и переменную часть
3	Смешанные затраты	В	Затраты, которые прямопропорционально изменяются в связи с изменениями объемов производства
4	Прямые затраты	Г	Затраты, которые не изменяются в связи с изменениями объема производства

25. Установите соответствие классификации затрат по категориям:

1	По отношению к объему производства	А	Краткосрочные, долгосрочные
2	По способу отнесения на себестоимость	Б	Фактические, плановые
3	По времени исчисления	В	Прямые, накладные
4	По отношению к периоду	Г	Постоянные, переменные, смешанные

26. Выберите из правой колонки определения, относящиеся к терминам в левой колонке.

1. Организация производства	А	Документ с информацией о структуре компании, численности работников, их должностях, квалификации, окладах и надбавках.
2. Технология деятельности	Б	Совокупность факторов производственной среды и трудового процесса, оказывающих влияние на работоспособность и здоровье работника.
3. Организация труда	В	Система мер, направленных на рациональное сочетание средств производства, предметов труда и деятельности человека в едином процессе производства при определенных социально-экономических условиях.
4. Условия труда	Г	Сочетание квалифицированных навыков, оборудования, инфраструктуры, инструментов и соответствующих технических знаний, необходимых для осуществления желаемых преобразований в материалах, информации или людях.
5. Штатное расписание	Д	Деятельность, одна из управленческих функций, по созданию, поддержанию, упорядочению и развитию системы организации труда, по ее преобразованию.

27. Установите соответствие:

Процессный подход	А	Методы, подходы и принципы для достижения конкретных целей зависят от конкретных условий
Системный подход	Б	Организация рассматривается как некоторая целостность, состоящая из взаимозависимых частей (например: цели, работники, структура, задачи, технология)
Ситуационный подход	В	Рассматривает управление как непрерывную серию взаимосвязанных управленческих функций: планирование; организация; мотивация; контроль

28. Установите соответствие:

Производственный менеджмент	А	Одно из направлений стратегического менеджмента, связанное с внедрением новых товаров, производственных процессов и экономических отношений.
Финансовый менеджмент	Б	Разработка и воплощение долгосрочных целей и действий, позволяющих добиться высоких показателей в будущем
Стратегический менеджмент	В	Управление денежными потоками, управление рисками, управление инвестиционными проектами
Инновационный менеджмент	Г	Деятельность, которая относится к созданию товаров и услуг путем преобразования входов (необходимых ресурсов всех видов) в выходы (готовые товары и услуги)

29. Установите соответствие:

Стратегический менеджмент	А	Принятие решений по управлению трудовыми, финансовыми и производственными процессами в конкретно складывающихся в данный момент ситуациях.
Организационный менеджмент	Б	Разрабатывается на уровне руководства среднего звена, рассчитан обычно на 1 год
Тактический менеджмент	В	Разработка структуры и системы управления ею, осуществления управленческих функций, выработки

			стандартов, положений, инструкций
	Оперативный менеджмент	Г	Определяет долгосрочные цели организации, находится в центре внимания высшего руководства организации

30. Соотнесите регламенты, применяемые при отборе персонала, и их определения при организации производства на предприятиях питания:

1. Должностная инструкция	А.	Документ, содержащий набор знаний и навыков сотрудника, которые нужны работодателю для решения конкретных бизнес-задач.
2. Личностная спецификация	Б.	Документ с информацией о структуре компании, численности работников, их должностях, квалификации, окладах и надбавках. Он нужен всем юрлицам и ИП, у которых есть постоянные сотрудники.
3. Штатное расписание	В.	Документ, описывающий параметры, которыми должен обладать сотрудник для успешного выполнения работы.
4. Карта компетенций	Г.	Документ, который определяет обязанности работника компании на занимаемой должности, его полномочия, ответственность, права, требования к его квалификации и формы его поощрения.

1.4 Практические задания

1. Задача. В горячем цехе нужно приготовить 50 порций супа. Как организовать работу? Решение: распределить обязанности между поварами, использовать крупногабаритное оборудование, соблюдать технологическую карту.
2. Задача. В холодном цехе поступил заказ на 30 салатов. Как сократить время приготовления? Решение: заранее подготовить полуфабрикаты, организовать рабочие места, использовать механизацию.
3. Задача. На складе поступило 200 кг картофеля. Как правильно организовать хранение? Решение: разместить в сухом, прохладном помещении, использовать стеллажи, соблюдать ротацию.
4. Задача. В кондитерском цехе нужно приготовить 100 пирожных. Как распределить работу? Решение: разделить процесс на этапы (тесто, крем, оформление), закрепить за поварами конкретные операции.
5. Задача. В кафе быстрых услуг увеличился поток клиентов. Как оптимизировать производство? Решение: внедрить полуфабрикаты, ускорить процессы, использовать модульное оборудование.
6. Задача. В ресторане высокой кухни заказано дегустационное меню. Как организовать производство? Решение: составить план последовательности блюд, распределить задачи по цехам, контролировать качество.

7. Задача. В столовой школы нужно приготовить обед для 300 учеников. Как организовать процесс? Решение: использовать поточную технологию, заранее подготовить продукты, распределить обязанности.
8. Задача. В гостинице заказан банкет на 100 человек. Как организовать производство? Решение: составить меню, распределить задачи по цехам, обеспечить своевременную подачу.
9. Задача. В кейтеринговой компании заказ на выездное обслуживание. Как организовать производство? Решение: приготовить блюда заранее, использовать контейнеры для транспортировки, соблюдать санитарные нормы.
10. Задача. В холодном цехе не хватает места. Как оптимизировать работу? Решение: рационально разместить оборудование, использовать многофункциональные приборы, сократить лишние перемещения.
11. Задача. На предприятии внедряется HACCP. Какие шаги предпринять? Решение: определить критические точки, разработать контрольные процедуры, обучить персонал.
12. Задача. В горячем цехе сломалась плита. Как организовать работу? Решение: перенести часть операций на другое оборудование, перераспределить задачи, сократить меню.
13. Задача. В кондитерском цехе задержка поставки сахара. Как действовать? Решение: использовать запасные продукты, скорректировать ассортимент, уведомить клиентов.
14. Задача. В столовой увеличился спрос на диетические блюда. Как организовать производство? Решение: выделить отдельное оборудование, разработать меню, обучить персонал.
15. Задача. В ресторане сезонное меню. Как организовать закупки? Решение: заключить договоры с местными поставщиками, учитывать сезонность, планировать объемы.
16. Задача. В кафе нужно ускорить обслуживание. Как организовать процесс? Решение: внедрить полуфабрикаты, оптимизировать рабочие места, использовать механизацию.
17. Задача. В холодном цехе готовят блюда для массового мероприятия. Как организовать работу? Решение: заранее подготовить ингредиенты, распределить обязанности, использовать поточную линию.
18. Задача. В горячем цехе перегрузка заказами. Как снизить нагрузку? Решение: перераспределить заказы между цехами, использовать полуфабрикаты, сократить ассортимент.
19. Задача. На складе обнаружены просроченные продукты. Как действовать? Решение: изъять из оборота, составить акт, усилить контроль ротации.

20. Задача. В ресторане внедряется автоматизация. Как организовать процесс? Решение: установить программное обеспечение, обучить персонал, интегрировать систему учета.
21. Задача. В столовой нужно сократить время приготовления гарниров. Как действовать? Решение: использовать пароконвектомат, заранее подготовить овощи, внедрить полуфабрикаты.
22. Задача. В кондитерском цехе заказ на торт с индивидуальным дизайном. Как организовать работу? Решение: разработать эскиз, распределить этапы, контролировать качество оформления.
23. Задача. В кафе не хватает персонала. Как организовать производство? Решение: сократить меню, перераспределить обязанности, использовать механизацию.
24. Задача. В ресторане поступил заказ на блюда sous-vide. Как организовать процесс? Решение: подготовить вакуумное оборудование, соблюдать температурный режим, контролировать время приготовления.
25. Задача. В столовой нужно приготовить блюда для аллергиков. Как действовать? Решение: выделить отдельное оборудование, использовать безопасные продукты, обучить персонал.
26. Задача. В горячем цехе задержка поставки мяса. Как организовать работу? Решение: заменить блюда альтернативными продуктами, скорректировать меню, уведомить клиентов.
27. Задача. В кафе внедряется франшиза. Как организовать производство? Решение: соблюдать стандарты сети, внедрить единые рецептуры, обучить персонал.
28. Задача. В ресторане увеличился спрос на блюда из местных продуктов. Как организовать закупки? Решение: наладить связи с местными поставщиками, учитывать сезонность, планировать объемы.
29. Задача. В столовой нужно сократить расходы. Как действовать? Решение: оптимизировать закупки, использовать полуфабрикаты, внедрить энергосберегающее оборудование.
30. Задача. В кафе поступил заказ на 200 порций кофе. Как организовать процесс? Решение: использовать профессиональные кофемашины, распределить обязанности, заранее подготовить посуду.

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Вид контроля	Наименование работы	Наименование оценочных средств	Шкала оценивания
Текущий контроль	Вопросы для обсуждения на занятиях; Устные опросы по ранее изученному материалу; Письменные работы: рефераты, тестовые задания; Ситуационные и практические задания; Рефераты и доклады по темам (вопросам), вынесенным на самостоятельную работу.	Оценка выступлений на практическом (семинарском) занятии, проверка заданий и аудиторных работ, устный опрос, оценивание докладов, рефератов	отлично хорошо удовлетворительно неудовлетворительно

Критерии оценивания устных ответов обучающихся

Шкала оценивания	Характеристика оценивания
отлично	оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.
хорошо	оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.
удовлетворительно	оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.
неудовлетворительно	оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

Критерии оценивания работы обучающихся на практических и семинарских занятиях

Шкала оценивания	Показатели	Критерии
Отлично	1. Полнота выполнения практического и тестового задания (полнота ответа); 2. Своевременность выполнения задания; 3. Последовательность и рациональность выполнения практического задания	Задание решено самостоятельно. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логических рассуждениях, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задание решено рациональным способом. Дан правильный и исчерпывающий ответ на поставленные теоретические и тестовые вопросы, в которых обучающийся показал всестороннее системное знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, четкое владение понятийным аппаратом.
Хорошо	4. Правильность ответов на вопросы; 5. Самостоятельность решения (владение дополнительным материалом); 6. Знание нормативно-законодательной базы и терминологии курса	Задание решено с помощью преподавателя. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задание решено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ. На поставленные теоретические и тестовые вопросы, при которых обучающийся показал достаточный уровень знаний основного программного материала: освоение информации лекционного курса и учебных пособий, овладение понятийным аппаратом, методикой исследований при попытке анализа различных ситуаций.
Удовлетворительно		Задание решено с подсказками преподавателя. Задание решено в общем виде. Обучающийся показал средний уровень знаний основного программного материала, но не мог убедительно аргументировать свой ответ, ошибся в использовании понятийного аппарата, показал недостаточные знания литературных источников.
Неудовлетворительно		Задание не решено. Обучающийся продемонстрировал значительные пробелы в знаниях основного программного материала, не аргументировал свой ответ, показал неудовлетворительные знания понятийного аппарата и специальной литературы.

Критерии оценивания рефератов

Форам контроля	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Реферат	Выполнены все методические требования к написанию реферата: определена тема, актуальность; содержание соответствует теме и плану реферата; сделан краткий анализ различных точек зрения по рассматриваемой проблеме;	зачтено

	грамотно использованы первоисточники при анализе содержания; выводы сформулированы лаконично с логическими доказательствами; соблюдены требования по внешнему оформлению. Тема реферата раскрыта в полном объеме.	
	Нарушены требования по написанию и оформлению реферата. Несоответствие темы реферата. В тексте не отражены существенные моменты. Тема реферата не раскрыта до конца. Сделаны необоснованные выводы.	не зачтено

Критерии оценивания тестов

Средство контроля	Критерии оценивания – процент положительных ответов	Шкала оценивания
Тестирование	90-100	отлично
	70-89	хорошо
	40-69	удовлетворительно
	< 39	неудовлетворительно

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Средства оценивания в ходе промежуточной аттестации:

- вопросы для зачета;
- практические задания для зачета.

Компетенция ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания		
ОПК-5.2. Знает	ОПК-5.3. Умеет	ОПК-5.1. Владеет
ОПК-5.2 Знает методику составления программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и методику разработки нормативно-технической документации для предприятий питания	ОПК-5.3 Умеет организовать контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя	ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
3.1. № 1-30	3.2. № 1-30	3.2. № 1-30

3.1. Вопросы к зачету

1. Определите основные понятия организации производства на предприятиях питания
2. Раскройте предприятие питания как объект организации производства
3. Раскройте производительность труда на предприятиях питания
4. Раскройте функции производственного менеджмента организации производства на предприятиях питания
5. Определите методы и принципы организации производства на предприятиях питания
6. Раскройте сущность и значение организации производства на предприятиях питания
7. Определите содержание и сферы организации производства на предприятиях питания
8. Раскройте сущность производственной системы и типы организации производства на предприятиях питания
9. Определите сущность, цели и задачи производственного процесса.
10. Раскройте Оперативно-производственное планирование: цели и задачи
11. Определите сущность и задачи календарного и агрегатного планирования
12. Определите сущность, цель, значение бизнес-плана
13. Раскройте сущность и значение сетевого планирования
14. Определите организационные типы производства: индивидуальное, серийное, массовое
15. Раскройте методы организации производственных процессов.
16. Определите систему управления персоналом и функциональное разделение труда
17. Раскройте понятие структуры управления персоналом и ее виды
18. Определите сущность и типы организационных структур. Определите требования к организационной структуре управления персоналом
19. Раскройте понятие «Реинжиниринг рабочих бизнес-процессов»
20. Определите сущность и признаки, характеризующие эффективную команду.
21. Раскройте особенности командных процессов и приемов построения команд.
22. Определите понятие разделенного командного лидерства и принцип Парето
23. Раскройте значение дисциплины труда работников в производственном менеджменте
24. Определите сущность и значение понятия НИОКР для развития конкурентоспособности предприятия питания
25. Раскройте принципы В. Парето и Д. Эйзенхауэра (ABC-анализ)
26. Определите понятие управление запасами материалов на предприятиях питания
27. Раскройте факторы роста производительности труда.
28. Определите понятие контроллинг - как концепцию эффективного и безопасного ведения бизнеса
29. Определите сущность, цели и задачи логистики. Раскройте виды логистики и их характеристика
30. Рассмотрите этапы развития логистики, объекты логистики и логистические операции.

3.2. Практические задания к зачету

1. Разработать и дать характеристику предприятию как объекту производственного менеджмента. Тип предприятия - молокозавод

2. Охарактеризовать взаимосвязь «вход – преобразование – выход» для следующего типа предприятия: мукомольный завод. Результаты оформить в табличной форме:

Компания (тип)	Основной «вход»	Ресурсы	Основная преобразующая функция (тип преобразования)	Типичный Ожидаемый «выход».

3. Охарактеризовать взаимосвязь «вход – преобразование – выход» для следующего типа предприятия: хлебозавод. Результаты оформить в табличной форме:

Компания (тип)	Основной «вход»	Ресурсы	Основная преобразующая функция (тип преобразования)	Типичный Ожидаемый «выход».

4. Охарактеризовать взаимосвязь «вход – преобразование – выход» для следующего типа предприятия: ресторан. Результаты оформить в табличной форме:

Компания (тип)	Основной «вход»	Ресурсы	Основная преобразующая функция (тип преобразования)	Типичный Ожидаемый «выход».

5. На примере предложенных предприятий охарактеризовать ключевые различия производственной сферы и сферы услуг – ресторан, строительная фирма. Дать им характеристику по рассмотренным признакам. Может ли быть так, что с операционной точки зрения организация занимается и производством, и оказанием услуг? Ответ обосновать.

6. На примере предложенных предприятий охарактеризовать ключевые различия производственной сферы и сферы услуг – хлебозавод, парикмахерская. Дать им характеристику по рассмотренным признакам. Может ли быть так, что с операционной точки зрения организация занимается и производством, и оказанием услуг? Ответ обосновать.

7. Вы являетесь директором среднего производственного предприятия. Внешняя ситуация крайне нестабильна. Необходимо ли планирование на предприятии. Если да, то на сколько оно должно быть детальным, какие виды планов необходимо разработать? Обоснуйте свой ответ.

8. Вы являетесь директором малого производственного предприятия. Внешняя ситуация крайне нестабильна. Необходимо ли планирование на предприятии. Если да, то

на сколько оно должно быть детальным, какие виды планов необходимо разработать? Обоснуйте свой ответ.

9. Разработать оптимальную организационную структуру управления в производственной организации - молокозавод. Указать тип структуры.

10. Спроектируйте оптимальную организационную структуру управления организации - хлебозавод. Указать тип структуры.

11. Определить среднесписочную численность работающих на молокозаводе за последние 3 года, если численность работников управления составляла: 46, 43, 48 человек.

12. Разработать штатное расписание аппарата управления (АУП) консервного завода, среднесписочная численность которого составляет 80 человек. Рассчитать затраты на управление предприятием.

13. Разработать мотивационный механизм работников кафе

14. Разработать мотивационный механизм работников ресторана.

15. Разработайте ситуации, которые объясняют, почему один и тот же стиль подходит не всем подразделениям организации.

16. Учитывая происходящие в нашем обществе перемены в культуре и технологии, обоснуйте, какой стиль руководства, по Вашему мнению, будет наиболее эффективным в ближайшие годы. Ответ обосновать.

Ответ: демократический, т.к. это наиболее эффективный стиль управления, который дает высокие результаты

17. В подразделении работает группа, которая не имеет достаточно опыта и знаний, но имеет желание работать. Какой стиль управления Вы бы применили в данной ситуации? Обосновать ответ, используя ситуационные модели лидерства. Указать уровень зрелости работников.

Ответ: коллектив достаточно ответственный, но ему необходима поддержка, помощь, подсказка.

18. Проанализировать уровень и эффективность использования оплаты труда работников предприятия питания на основании имеющихся данных:

№ п/п	Показатель	план	факт	Темп роста, %	Темп прироста, %
1	Среднегодовая численность работников, чел.	148	149		
2	В том числе рабочих, чел	133	131		
3	Среднемесячная заработная плата рабочего, руб.	15245	15700		
4	Среднемесячная заработная плата АУП, руб.	16240	16320		
5	Производительность труда, тыс. руб./ чел.	12104,2	10345,1		
6	Выручка тыс. руб.	28427	25340		
7	Себестоимость тыс. руб.	12368	14732		

19. Проанализировать уровень эффективности использования работников предприятия мясокомбината ООО «Лидер»

Показатель	план	факт	Темп роста, %	Темп прироста, %
Объем реализации продукции, тыс. руб.	16448,21	17473,2		
Среднесписочная численность работников, чел.(Ч)	340	345		
АУП	34	39		
Численность рабочих, чел(ЧР)				
Отработано дней одним рабочим (Д), дни.	320	332		
Средняя продолжительность рабочего дня (П), ч.	7,4	7,6		
Общее кол-во отработанного времени 1 рабочим час				
Себестоимость тыс. руб.	10398	9742		

20. Рассчитать производительность труда работников быстрого питания на предприятии

Показатель	
Валовой объем продукции, тыс. руб.(ТП)	330,2
Среднесписочная численность работников, чел.(Ч)	245
Удельный вес рабочих, % (Удр)	63,5
Отработано дней одним рабочим (Д), дни.	210
Средняя продолжительность рабочего дня (П), ч.	7,8
Численность рабочих, чел (ЧР)	156
Общее кол-во отработанного времени 1 рабочим час	1638

21. Рассчитать валовую прибыль на предприятии питания

	Показатель	факт
1	Объем реализации продукции, тыс.руб.	1534,2
2	Среднесписочная численность работников, чел.(Ч)	445
3	АУП	47
4	Численность рабочих, чел(ЧР)	346
5	Отработано дней одним рабочим (Д), дни.	465
6	Средняя продолжительность рабочего дня (П), ч.	7,2
7	Общее кол-во отработанного времени 1 рабочим час	
8	Себестоимость тыс. руб.	10752

22. Обосновать решение об объемах производства продуктов питания с учетом рыночного спроса и целесообразности для предприятия. Точка безубыточности – 200 тыс. шт. в год, объем производства – 350 тыс. шт. в год, объем спроса – 150 тыс. шт. в год.

23. Используя ABC-анализ, разработать стратегию по управлению выпуском продуктов питания

24. Необходимо рассчитать маржинальную прибыль на предприятиях продуктов питания

Выручка от реализации, млн. руб.	Общие производственные издержки, млн. руб.	Постоянные издержки, млн. руб.	Маржинальная прибыль
700	600	200	?

Ответ: Маржинальная прибыль (маржа) — это часть выручки от продаж, которая остаётся после вычета переменных затрат. Это значит, что она показывает, сколько денег остаётся у компании после оплаты всех составляющих, необходимых для выполнения заказа или оказания услуги.

$$Mnp = VP - \text{Пер.изд.} = 700 - (600 - 200) = 300 \text{ млн. руб.}$$

25. Разработать интегрированную макрологистическую систему в пределах группы стран (континентальных, межконтинентальных). Указать номенклатуру товара, звенья логистической цепи, их географическое положение, виды транспорта, логистические операции, цель, задачи логистической системы. Разработать принципиальную схему логистической системы.

26. Используя ABC-анализ, разработать стратегию по работе с клиентами

27. Разработать микрологистическую систему на базе предприятия питания. Указать тип предприятия, номенклатуру товара, звенья логистической цепи, цель, задачи логистической системы. Разработать принципиальную схему логистической системы.

28. Определить время на подготовительно-заключительные работы и перерывы, если общее время работы составляет 6 часов, а оперативное время работы составляет 78 % от общего времени работы.

$$\text{Решение: } T_{\text{опер.}} = 6 * 0,78 = 4,68 \text{ час.}$$

$$\text{Ответ: } T_{\text{под.-закл.}} = 6 - 4,68 = 1,32 \text{ час.}$$

29. Размер заработной платы работника за месяц составил 30 240 у.е. Установленный размер премии за выполнение плана составляет 24 %.

Определить размер полученной премии работником при условии выполнения плана.

Решение:

$$\text{Премия} = 30\,240 \times 0,24 = 7\,257,6 \text{ у.е.}$$

$$\text{Ответ: } 7\,257,6 \text{ у.е.}$$

30. Задача. В горячем цехе нужно приготовить 50 порций супа. Как организовать работу? Решение: распределить обязанности между поварами, использовать крупногабаритное оборудование, соблюдать технологическую карту.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Шкала оценивания уровня сформированности профессиональных компетенций (зачет)

Шкала оценивания	Уровень освоение компетенции	Критерии оценивания
Зачет	Базовый уровень освоения компетенции	Дан правильный и исчерпывающий ответ на вопрос. Обучающийся демонстрирует знание теоретического материала, изложено правильное понимание вопроса, дано достаточно подробное описание предмета ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия, относящиеся к предмету ответа. Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии. Имеется базовый уровень овладения практическими умениями и навыками по данной дисциплине в соответствии с ФГОС .
Незачет	Неудовлетворительный уровень	Отсутствует ответ или в ответе есть грубые ошибки, свидетельствующие о отсутствии знаний соответствующего программного материала; отсутствие умений и навыков по данной дисциплине в соответствии с ФГОС и/или фрагментарные знания основного учебно-программного материала.

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Форма проведения промежуточной аттестации – письменный зачет.

Разработчик _____ Н.Б. Буренина

Согласовано
Заведующий кафедрой _____ Д.В. Моторина

Ключи к тестам для текущего контроля

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
В	Б	Г	В	Г	превращение	Производственное	Ресурсы	элементы	орудия
11	12	13	14	15	16	17	18		
Производственный	высшего	цель	функции	Производственный	1 - Г; 2 - В; 3 - Б; 4 - А	1 - Г; 2 - В; 3 - Б; 4 - А	1-А, В, Ж 2-Б, Г, Д		

19.

1	2	3	4
Г	В	Б	А

20.

1	2	3	4
Г	В	Б	А

21.

1	2	3	4
Г	В	Б	А

22.

1	2	3	4
Г	В	Б	А

23.

1 - Г; 2 - В; 3 - Б; 4-А

24.

1-Г, 2-В, 3-Б, 4-А

25.

1-Г, 2-В, 3-Б, 4-А

26.

1-Д; 2-Г; 3-В; 4-Б; 5-А

27.

1 - В, 2 - Б, 3-А

28.

1-Г, 2-В, 3- Б ,4-А

29.

1-Г, 2-В, 3-Б, 4-А

30.

1-Г, 2-В, 3-Б, 4-А